elgourmet.com

000016
7 489841 900053 3
Lyrsa
GRUPO Q

INFORME JEREZ
DEL VINO GENEROSO
AL BRANDY DORADO

ENTREVISTA
OLIVIA GORRA
BRINDA POR EL MUNDO

DE VIAJE
HUATULCO
UNA CRÓNICA CON MEZCAL

JUL 2008
16

por introducción 50 pesos

60 pesos

al pan, pan

básicos dulces
y salados

CURRY
FUEGO INDIO

OFICIO UNIVERSAL
HISTORIAS CON
PANES Y PANADEROS

+ recetas coleccionables

reservación en línea,
recomendaciones
y atención personalizada: $0

Descubre el nuevo Espacio Gastronómico MasterCard®

Entra a **www.priceless.com.mx** y con sólo un click podrás tener acceso a los 100 mejores restaurantes de la Ciudad de México, con reservaciones en línea, selección de la mesa de tu preferencia, atención personalizada, recomendaciones de expertos y sugerencias de usuarios cada semana. Además recibirás beneficios y promociones especiales pagando con tu tarjeta MasterCard.

Beneficios exclusivos para tarjetahabientes MasterCard.

© 2007 MasterCard

También podrás consultar vía mensaje SMS*:

Envía MC + espacio + la zona de tu elección: (Polanco, Condesa, Lomas, Sta Fe, Del Valle, San Ángel, Centro, Zona Rosa, Satélite) Ejemplo: MC Condesa. O bien envía MC + espacio + el tipo de comida al **55342**. Ejemplo: MC Italiana y tendrás la información de los restaurantes que MasterCard te sugiere. Si requieres más detalles envía MC + Restaurante al **55342** y te haremos llegar una explicación completa de toda la mecánica.

* Servicio disponible en D.F. y Zona Metropolitana. Costo por mensaje $2.50 IVA incluido. Responsable del servicio para SMS: Cyclelogic de México, S. de R.L. de C.V. TEL. 01800 CYCLEMX (292 5369) www.cyclelogic.com

MasterCard

Hay ciertas cosas que el dinero no puede comprar, para todo lo demás existe MasterCard.

Rudos vs. técnicos

La arena estaba de bote en bote; la gente, loca de la emoción...". Esta emblemática canción de la Sonora Santanera bien hubiera podido servir de fondo para el desaguisado que están provocando los comentarios del siempre bien ponderado y respetadísimo chef catalán Santi Santamaria, del restaurante El Racó de Can Fabes, en Barcelona, con respecto a la cocina molecular de su también colega y paisano Ferrán Adrià, chef del multipremiado restaurante El Bulli, en Roses, Girona.

La cuestión es que, tras la publicación de su libro *La cocina al desnudo*, Santamaria dio de qué hablar cuando, al recoger el Premio de Hoy –que ganara en el rubro de ensayo–, criticó, sin ningún tapujo, a Ferrán Adrià, considerado por muchos el mejor chef del mundo. Posteriormente, arremetió contra los chefs de prestigio que se han "mediatizado" y, para finalizar, no satisfecho, puso la cereza en el pastel cuando se llevó de corbata a todos los cocineros de la escuela de Ferrán Adrià, argumentando que muchos de los ingredientes que usan en sus recetas son químicos de dudosa salubridad que, asegura, "ni ellos mismos se comerían".

En verdad, la noticia ha tomado proporciones épicas, porque no sólo se comenta en los principales medios de España, sino que sirve de plática de sobremesa entre los chefs y sibaritas mexicanos, que de pronto se apasionan y llevan la intensidad más allá de los fogones, aunque sean del mismo bando. Y si no lo cree, basta con acudir a una cena de chefs, como se me ocurrió hace un par de semanas.

Ahí se encontraban sentados, en una mesa larga cual gala medieval, una treintena de chefs, empresarios y gastrónomos que celebraban con una opípara degustación la clausura de un concurso gastronómico llevado a cabo esos días en la ciudad.

Para no hacer el cuento largo, uno de los chefs que estaban en la cena –que, por cierto, era español–, comenzó a vociferar el tema del momento, causando escozor entre algunos de los presentes, que, por supuesto, aplican algunas de las técnicas y formulas de cocina molecular en sus afamados restaurantes, o bien han sido alumnos del célebre Adrià. El ambiente se tornó tenso porque estaban los del lado de Adrià, y el del lado de Santamaria, y digo "el del" con toda la intensión, porque al igual que Santamaria a la hora que dijo "síganme los buenos", este chef español que quería levantar polémica se quedó escuchando grillos.

Definitivamente, como en muchos otros temas culinarios que se cocinan con premeditación, alevosía y ventaja alrededor del mundo, aquí lo que salió sobrando es la cocina. Lo paradójico es que, si bien el galardonado con tres estrellas Michelin criticó a los chefs "mediatizados", ahora, con tanto escándalo mediático, como se diría coloquialmente, no canta mal las rancheras...

A mí, en particular, me gustan en mi plato y en mi vida elementos no muy complicados, honestos y sencillos, en donde no tenga que sacar la tabla periódica para descifrarlos, mucho menos para ver si me animo a probarlo.

Sin embargo, es de admirarse y reconocerse que la cocina molecular –cuyo creador fue realmente un físico químico francés llamado Hervé This– requiere de alquimia, genialidad, creatividad y manejo de técnicas muy complejas que buscan, además de alimentar, crear experiencias extraordinarias en el comensal.

Lo malo es que, luego, uno se topa con "chefs" recién salidos de la carrera que saben todo de aires, espumas, esponjas y esferificaciones, pero que no tienen ni la más remota idea de cómo hacer unos frijoles de la olla medianamente decentes. Ya cualquiera sabe aquello de que para romper las reglas, es básico y primordial conocerlas primero al pie de la letra.

Y, tal vez, usted se preguntó: ¿quién es el rudo y quién es el técnico en esta historia? La verdad, no lo sé ni creo que importe... pienso que ambos tienen un poco de rudos y otro poco de técnicos, porque estoy segura de que tanto a uno como al otro, a la hora de cocinar, les ha salido mucho cochambre.

Lo verdaderamente trascendente es que ya sea molecular, tradicional, de vanguardia, de autor, *raw cuisine*, *nouvelle cuisine*, *haut cuisine*, *spa cuisine*, o lo que fuere que se les vaya a ocurrir próximamente, es que los cocineros comprendan que lo primordial resulta ser el respeto por el producto y por el comensal, pero, sobre todo, el amor, la dedicación y la pasión que le impriman a cada platillo, porque eso finalmente será lo que permanezca. No olvidemos que las verdaderas estrellas sólo están en el cielo, y que aun las más grandes noticias se convierten en viejas noticias.

Fabi.

Fabiola de la Fuente
Editora

16

> SECCIONES FIJAS

4 CARTA EDITORIAL

6 DIRECTORIO

8 NOVEDADES

16 RESTAURANTE REVIEW:
La Lorena y Café O

44 PASO A PASO

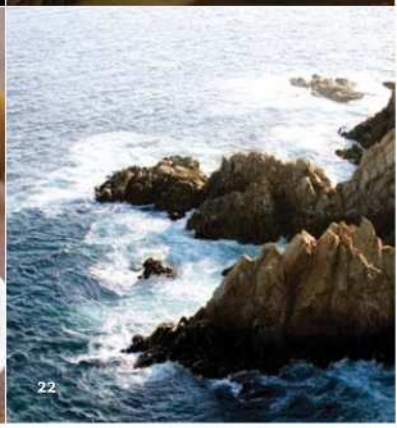
56 PAN GOURMET

64 EL COCINERO DEL AÑO

66 TORTILLAS, AREPAS, CHAPATIS

82 GUÍA DE VINOS

98 PROGRAMACIÓN DEL MES



> CONTENIDOS

22 **visitas**
bahías de Huatulco, paraíso de bucaneros y conquistadores.

30 **Olivia Gorra**
la soprano nos regala una deliciosa conversación.

36 **uno para cada gusto**
historias mínimas con pan y levaduras

50 **personaje gourmet**
retrato del panadero que ha sabido amasar sus sueños.

78 **informe Jerez**
de cómo la alquimia convierte un vino en oro líquido.

86 **curry**
secretos para encender el fuego indio.

puntajes
el grado de dificutad de las recetas es:

G	Fácil	G G G	Algo complicada
G G	Anímese	G G G G	Difícil

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Diez
Editora de México | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)
Asistente Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)
Fotografía México | Fernando Gómez Carbajal / La Carmela
Redacción | Liliana Villegas (liliana.villegas@lyrsa.com.mx)
Colaboradores | Jean Betancourt, Claude Prud´homme, Lucio Gopar, Edgar Fernando Cruz, Eduardo Da Silva, Maria Teresa Ramírez Degollado, Joan Bagur, Daniel Resendis, Jesús Diez.
Relaciones Públicas | Laura Otero (laura.otero@lyrsa.com.mx)
Dirección Ventas de Publicidad | Carlos Ostos (carlos.ostos@lyrsa.com.mx)
Ventas | Ana Patricia Perez, Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)
Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212
Asistente Comercial | Laura Guerrero (laura.guerrero@lyrsa.com.mx)
Suscripciones y Telemárketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)
Lada sin costo 01 800 280 8000
Directora de Circulación | Rosario García
Circulación estratégica | José Luis Cano, Carlos Urincho
Gerente de Producción | Enrique Flores

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

GRUPO Q

Grupo Q Latin America
Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente | Diego Waciarz
Editor | Facundo Di Genova
Diseño + Arte | Alejandro López Mella + Verónica M. Carman
Coordinación | Valeria Mollo
Ejecutivo de cuentas | Sebastián Rolando, Pablo Barone
Corrección | Nicolás Bal
Producción & Estilismo | Marcela Sorondo
Colaboran en este número | Eduardo Torres, Pía Llorens, Javier Picerno, Carmen Paz

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de contenidos | Lucía Suárez
Productora general elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Jefe de Ventas y Planeamiento Comercial | Nicolás Francisquelo
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

REPRESENTANTES COMERCIALES DE LA SEÑAL *elgourmet.com*

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
DUNDEE PRODUCCIONES
Matías Berruezo
produccion@dundee.com.mx
Dirección: Mariano Escobedo 491 of. 105
Col. Chapultepec Morales
México D.F. 11570
Teléfonos: 5531 8095 / 5531 8375

VENEZUELA
CGC MEDIOS y COMUNICACIÓN
María Carlota Camposano
William Castillo
jomaca1@cantv.net
william_castillo@ve.yr.com
Dirección: Avenida Principal de los Cotijos
Centro Empresarial Senderos Piso 3 Oficina
306 Los Cortijos, Caracas, Venezuela
Teléfonos: 238 4062 ó 239 7267
Fax 237 8807

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40
Of. 201
Bogotá
Telefonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTRO AMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Darío Godoy
89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center
Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso en Compa ia Impresora El Universal, Allende 176 Col. Guerrero, México D.F., Tel. 51 17 01 90. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público.

Cuchillos Antibacteriales Microban®

VICTORINOX

Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. Tel. 01(222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx
www.victorinox.com.mx
De venta en Departamentales y Tiendas de prestigio en el país

novedad en la familia

Bodegas Torres presentó su nueva bodega Waltraud, en la que se realizará la vinificación y crianza de los vinos que provienen de las denominaciones de origen Penedès y Conca de Barberá: Fransola, Milmanda, Mas Borràs, Mas la Plana y Grans Muralles. La bodega cuenta con salas de exposiciones para catas, cenas y presentaciones especiales. En el primero de los tres niveles, reposan hasta 3.000 barricas de vino. En el segundo, se encuentra el "claustro" con gran cantidad de vinos distribuidos alrededor de una fuente que dan una ambientación medieval. La Sala de Catas y el Museo se encuentran dispuestos en el tercer nivel. Gracias al diseño del arquitecto Javier Barba, el edificio es amable con el ambiente, ya que aprovecha la energía solar y se integra al paisaje del Penedès con detalles naturales.

premio para *elgourmet.com*

En el Centro de Capacitación para Bartenders de América Latina, se llevó a cabo el Curso Bartender Grand Marnier con el objetivo de mostrar la amplia gama de combinaciones que presenta este licor, elaborado a partir de la esencia de la variedad de naranja *Citrus bigaradia*. Durante la reunión, se enseñó a preparar el Grand Orangeberry (mezcla de granadina, jugo de naranja, fresa macerada y Grand Marnier), entre otros deliciosos cócteles. Allí se llevó a cabo un concurso en el que los participantes tenían que elaborar un cóctel de invención propia. Liliana Villegas, de *elgourmet.com*, obtuvo el primer premio con la bebida "La primera tentación".

creatividad con helado

El Claustro de Sor Juana fue la sede para el evento de clausura del segundo Concurso Interescolar de Gastronomía "Crea con Häagen-Dazs". Allí, los jóvenes participantes de diferentes escuelas del país demostraron sus habilidades en la creación de recetas novedosas. Dieciocho participantes de Guadalajara, Monterrey y la Ciudad de México se disputaron el honor frente a los chefs Paulina Abascal, Guy Santoro, Laurent Troublé, Noé Porcado, René Pinto y Manuel Parres (gerente señor de Food Service General Mills) como jurado. Los ganadores del primer premio fueron Dulce Ocampo y Rodrigo Cabello, estudiantes de la universidad del Claustro, quienes se hicieron acreedores a un curso de repostería en The Cullinary Institute of America en Nueva York, con la receta "1920 La Gran Creación". El segundo lugar fue para Regina Noriega y Sabina Álvarez del Centro de Artes Culinarias Maricú, mientras que el tercer sitio fue para Carla A. Buitrón y Estefanía Martínez, del Centro de Estudios Culinarios Roccatti.

aroma francés

La Casa Château Castera hizo la presentación de su vino Médoc cosecha 2000 en medio de una placentera comida en el restaurante Le Bouchon, en Polanco. Este vino elaborado con Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot posee aromas a cereza, moras y especias como nuez moscada, clavo, vainilla y pimienta dulce. En boca, se percibe la suavidad de sus finos taninos. Durante la reunión se sirvió un atún en costra de cuatro especias con *charlotte de ratatouille, gratin dauphinois* en salsa de tinto, y de pierna y muslo de pato confitado con mezclun y papas *dauphine* para el maridaje. Con 12 meses de reposo en barrica de roble francés y una capacidad de añejamiento de 5 a 10 años, también es ideal para acompañar con carnes de caza, pastas y tablas de quesos.

orgullosa denominación

MANUEL MANZANEQUE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
FINCA ELEZ

El restaurante Biko, en Polanco, reunió a un grupo de invitados para la presentación de tres vinos españoles elaborados por Finca Élez, que posee cuarenta hectáreas para uso exclusivo de sus vinos y en cantidades pequeñas que aseguran su calidad. Recientemente, obtuvo la Denominación de Origen Finca Élez. En la tertulia, disfrutamos del vino Nuestro Syrah, que posee notas de bayas negras, frutos maduros, aceitunas negras y especias. En boca, es carnoso, de taninos suaves y final persistente. Finca Élez Crianza es de color cereza intenso con aromas de frutos rojos, hierbas aromáticas y especias. Nuestra Selección es de notas de fruta madura, especias, minerales y toques de habanos. En boca también es carnoso, con recuerdos de madera y confitura de ciruelas.

romance con estilo

Para recibir al verano con elegancia, la casa Moët & Chandon ha preparado una línea de accesorios muy sibaritas. La Moët Star Bag es una bolsa que se transforma en una hielera glamorosa en forma de estrella. Está diseñada para llenarse de hielos y colocar una botella de Moët & Chandon Brut Impérial, *champagne* elaborado con Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier, que nos permitirá hacer más placenteros esos momentos especiales. Ideal para una escapada romántica.

endulzar la vida

Para los amantes del dulce, la marca Splenda lanza un nuevo producto: Splenda Azúcar Morena, que además de rica es muy saludable ya que posee sólo la mitad de las calorías que normalmente encontramos en el azúcar de este tipo. Es apta para niños, mujeres embarazadas y personas con diabetes inclusive. Además, va muy bien con la economia del hogar ya que se utiliza menor cantidad debido a su poder endulzante. Está disponible en presentación de 227 gramos y puede adquirirse en tiendas departamentales.

88 RUE DE SEINE
LES MOUSTACHES
RESTAURANT

Uno de los Mejores Restaurantes de Gastronomía Francesa en el CorazónFinanciero de la Ciudad de México

DISTINTIVO H
Five Star Diamond Award

Río Sena 88
Entre Paseo de la Reforma y Río Lerma
A una cuadra de la embajada americana
RESERVACIONES:
Capitán Valentin / Sommelier Jean Louis
55 33 33 90 - 55 25 12 65
www.lesmoustaches.com.mx

espíritu verde

Green Vision es un proyecto ecológico de Johnnie Walker Green Label. Consciente de la importancia que tiene la preservación del medio ambiente, la marca de whisky escocés implementó un programa de reforestación del bosque Los Dinamos, en la delegación Magdalena Contreras, que abarca dos etapas: la primera consistió en plantar 15.000 árboles, poner un circuito de señalamientos de la entrada hasta el cuarto dinamo y en brindar uniformes a quienes trabajan en esa comunidad para la conservación del bosque. En la segunda etapa, se remodelarán dos cabañas y se llevará a cabo la segunda reforestación.

con ambiente de fiesta

A finales de mayo, Freixenet realizó el Festival de la Paella dentro de su inmensa finca ubicada en Querétaro. Miembros de restaurantes y universidades se dieron cita para elaborar sus mejores paellas, deleitar a todos los visitantes y participar en el concurso que premió a las categorías de amateurs, universidades, restaurantes y chefs. El festival también ofreció recorridos por las imponentes cavas subterráneas, conferencias para conocer mejor el mundo del vino, pláticas que brindaron claves para maridajes, música en vivo y bailes de flamenco para acentuar el ambiente de fiesta, además de actividades para los más pequeños.

nutrir a la infancia

Como parte de su responsabilidad social, Nestlé México contribuye al desarrollo de la comunidad de Tezonapa en Veracruz, una de las más necesitadas del país. El programa Nutrir está en marcha desde 2006 con el propósito de ayudar a que los niños y jóvenes mejoren su calidad de vida alimenticia. Recientemente se inauguraron las instalaciones del Centro Comunitario Nestlé en la población de Manzanares en Tezonapa, junto con el invernadero de plantas de café, para brindarles la posibilidad de obtener ingresos y mejorar su calidad de vida. El evento estuvo presidido por el Gobernador Constitucional del Estado de Veracruz, Fidel Herrera Beltrán, y por el Presidente Ejecutivo de Nestlé México, Juan Carlos Marroquín Cuesta.

deleite para acompañar

La marca de mayonesa Hellmann´s presenta su nuevo miembro en la familia: Mayonesa Hellmann's Deleite, una combinación de mayonesa y leche con un contenido calórico de 37 calorías por cucharada, ideal para acompañar ensaladas. También puede incorporarse en recetas como parte de una salsa para carne o en platillos con verduras secas. Esta nueva propuesta es parte del compromiso que la marca Unilever tiene con los consumidores en materia de nutrición y sabor.

premio al sabor

La empresa Unilever Foodsolutions se hizo acreedora del primer premio en Innoval 2008, en el marco de Alimentaria México, por su producto Knorr sazonador en pasta suave, con las variedades de ajo, cebolla-ajo, hierbas mexicanas, chile pasilla y adobo. Judith Zenoff, gerente de Mercadotecnia, recibió el premio en representación de la compañía. Knorr mantiene su compromiso con la nutrición utilizando ingredientes naturales que no pierden sus propiedades ni sus sabores cuando se integran en el aceite en el momento de preparar los platillos.

KitchenAid®

CAPACIDAD Y POTENCIA

LA COMBINACIÓN PERFECTA PARA LOS PROFESIONALES

[DESDE UN BATIDO SUAVE HASTA UNO DE CONSISTENCIA SÓLIDA]

BATIDORAS PROFESIONALES KITCHENAID®

HeavyDuty & Professional 600

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.

de tierra **argentina**

La bodega argentina Zuccardi presentó su cosecha 2005 con su *blend* premium Zuccardi Zeta de 26.000 botellas. Este vino está elaborado con cepas Malbec y Tempranillo de la localidad de Santa Rosa y La Consulta, en Mendoza. Las uvas utilizadas en su elaboración fueron cuidadosamente seleccionadas para que solamente las mejores resultaran ser procesadas para crearlo. Este vino es de color intenso, de aromas complejos en nariz con especias y frutos negros, notas de ciruela, pimientos, tabaco, chocolate, trufas y moras. Al paladar, es intenso con un equilibrio entre las frutas y el roble. De taninos suaves, de final largo y prolongado, fue seleccionado como uno de los mejores en el concurso Descubrimiento dentro de la Vinexpo, en Francia.

con aire **francés**

El restaurante francés *Au Pied de Cochon* celebró su aniversario número ocho con una gran fiesta impregnada de ambiente parisino con cerca de mil invitados que disfrutaron de platillos típicos como la fuente de mariscos frescos y los caracoles borgoña. Personalidades del mundo artístico y diplomático formaron parte de los asistentes. Esta filial, operada por la cadena de hoteles Presidente, está decorada estilo *art nouveau*, llena de finos acabados en maderas y mármol, y es preferida por un sinnúmero de actores, políticos y empresarios.

armonía entre sabores

El restaurante de cocina peruana Segundo Muelle, ubicado en Santa Fe, anunció la próxima apertura de la segunda sucursal, en el corazón de Polanco, que tendrá una terraza disponible para los comensales que deseen fumar. Los invitados disfrutaron de ricos platillos, como el atún *teriyaki*, tiradito *thai*, los anticuchos, pisco tours, camarones al ají y su ceviche Segundo Muelle, que ha sido reconocido como el mejor ceviche de origen peruano. Este restaurante nacido en Lima, Perú, recibe entre sus comensales a personalidades del mundo artístico y de la política. Un lugar ideal para quienes comparten la pasión por los productos del mar y sus sabores incomparables, además de ser un espacio abierto para la convivencia y el acercamiento entre el cliente, y quienes le atienden, con el propósito de hacerlo sentir en un ambiente de amistad.

aromas **frutales**

Para olvidarse de los aromas de la cocina y refrescarse sin perder el toque culinario llega este perfume de notas exóticas de litchi: *Dior Addict 2 Summer Litchi*, de particular aroma que además de ser refinado y suave, es elegante en su apariencia y perfecto para este verano gourmet. De edición limitada, la fragancia es para toda mujer sibarita que gusta de los placeres en la comida, pero también que desea llevar las notas aromáticas de los frutos en una deliciosa esencia que deleite sus sentidos, y los de quienes estén cerca de ella. El *litchi* es conocido también como cerezo chino y considerado como el más fino fruto del reino celestial en esa cultura, aparte de asociarse con la felicidad. Esta fragancia resulta ideal para llevar el placer aromático junto con nuestros más preciados objetos personales.

La Perfección hasta en la Cocina.

En HERDEZ Food Service somos perfeccionistas como tú, nos apasiona el sabor, el soporte y la calidad que, por años, nuestras marcas le han dado a tu negocio.

Visítanos en: www.herdezfoodservice.com.mx

HERDEZ
Food Service

el **trópico** en la **mesa**

Para disfrutar los sabores del verano, gelatinas D'Gari presentó en el restaurante Los Almendros de Polanco su nuevo sabor Melón tropical, que concentra toda la distinción de esa fruta con la frescura de esta temporada. Según lo explicó el chef Jorge Álvarez de la Escuela Mexicana de Cocina, gelatinas D'Gari aporta grandes beneficios a la salud ya que estimula a la regeneración del sistema óseo, ayuda a fijar el calcio y el fósforo, promueve el mejoramiento de la condición de la flora intestinal y es auxiliar en el crecimiento de uñas y cabello. Esta empresa 100% mexicana que existe desde 1953, pone en tiendas departamentales a disposición de sus clientes este producto que, además de ser benéfico para la salud, es muy rico e ideal para comer en esas tardes de calor.

Nestlé: un aliado en los negocios

Nestlé Proffesional impartió un seminario que lleva por nombre "Un aliado para su negocio" en el hotel Camino Real. Durante el seminario, se impartieron talleres en los que empresarios, chefs y estudiantes aprendieron y fueron cómplices de los secretos para sacar adelante y llevar un buen negocio, gracias a herramientas en materia de administración, nutrición, higiene y liderazgo. También, se impartió una clase de repostería donde el chef ejecutivo de Nestlé Professional, Mauricio Guilliem, realizó varias recetas utilizando productos Nestlé para mostrar lo fácil que es cocinar con ellos. La marca aprovechó el espacio para presentar formalmente las nuevas Coberturas de Chocolate Premiun especiales para los chefs pasteleros y especializados en confitería. Las variedades son: chocolate amargo, chocolate blanco, chocolate de leche y chocolate semiamargo.

presentan **joyas francesas**

La Casa Paul Jaboulet presentó recientemente varios de sus vinos en el restaurante L'Artichaut. Para empezar: Le Petit Jaboulet, un blanco equilibrado, 100% Viognier, con bastante cuerpo y notas a durazno y algo floral; le siguió un Côtes du Rhône (Parallèle 45), mezcla de Grenache y Syrah, en nariz: frutas rojas, flores y especias, como la pimienta, cilantro y regaliz; el siguiente vino fue La Chapelle Hermitage 100% Syrah con 18 meses en barrica de roble, un vino de gran complejidad y sabor; otro de los tintos a probar fue Châteauneuf du Papes Les Cèdres, mezcla de Grenache, Cinsault, Syrah y Mourvedre con 12 meses en barrica de roble francés; para finalizar y compartir con el postre, se degustó un Muscat de Beaumes de Venise Le Chant des Griolles, un blanco dulce color amarillo dorado con aromas de albaricoque, melocotón muy maduro de violeta y frutas exóticas con un poco de miel.

un **nuevo integrante**

Gastón Acurio y Astrid Gutsche, una pareja de chefs peruanos, traen a México el exclusivo restaurante Astrid & Gastón. Una innovadora propuesta gastronómica que estará a cargo de Yerika Muñoz, que cuenta con una vasta experiencia en el mundo de la gastronomía. Los platillos que caracterizan esta propuesta peruana son los anticuchos, clásicas brochetas de filete de corazón de ternera acompañadas de papas al molcajete, elote y salsa de chile ají; el cebiche *nikei* de atún aleta azul en leche de tigre al tamarindo; ají de camarones, antiguo guiso limeño de camarones, ají amarillo, nueces, leche y acompañado de papa al vapor y arroz con elote, etc. Tensión 117 esq. Masaryk. Col. Polanco.

infusiones **gourmet**

Eduardo Osuna, chef ejecutivo del restaurante Solea del Hotel W, presentó el servicio de té más vanguardista en la ciudad: Solea T. Una propuesta que se separa de un servicio tradicional de té, como en algunos otros países, para reinventarse en un concepto moderno en el que se puede degustar una variada gama de doce mezclas gourmet de diferentes ingredientes para infusión. La dinámica consiste en poner en infusión cualquiera de las doce opciones de té, llevar al olfato en contenedores de cristal y elegir la infusión o té que será la estrella. "Solea T nace con la finalidad de adaptar la tradición del viejo continente al paladar mexicano, porque beber una taza de té caliente o una infusión helada significa vivir una gran experiencia en la que tres relojes de arena miden la infusión exacta de cada mezcla", comentó Osuna.

en las **grandes ligas**

Acompañados de la crema y nata gastronómica, Mikel Alonso, creador de Biko, junto con Bruno Oteiza, celebraron su incorporación a la lista *San Pellegrino* de los 100 mejores restaurantes del mundo, creada por la revista inglesa *Restaurant*, autoridad en la materia. Con apenas nueve meses de edad, Biko está ubicado en el lugar 89 de la lista. Y es que Oteiza y Alonso fueron distinguidos discípulos del revolucionario chef Juan Mari Arzak, cuyo restaurante, Arzak, en San Sebastián, también figura en la lista, en el octavo lugar. Mikel Alonso dijo a la revista *elgourmet.com* que están muy contentos de haber ingresado porque llevan muy poco tiempo de haber abierto el lugar: "Ha sido mucho esfuerzo y trabajo, y el reconocimiento nos reconforta para seguir adelante. Es un orgullo poner a México en alto y poder meternos en la burbuja mexicana gastronómica, aunque seamos vascos".

para **bocas pequeñas**

Pensadas para hacer más sencilla la labor de alimentar a los pequeños de la casa, la marca Barilla presentó su nueva pasta Piccolini, con un tamaño adecuado para que los niños la tomen por sí mismos sin necesidad de cortarla en trozos. Su período de cocción es menor para satisfacer su apetito en el menor tiempo posible, y se presenta en tres modalidades diferentes: Mini Penne, Mini Tortiglioni y Mini Fusilli. Disponible en tiendas de autoservicio.

Piccolini

con **gusto italiano**

El restaurante del hotel Four Seasons realizó una cata maridaje con los vinos italianos Castello Banfi y los exquisitos platillos del chef ejecutivo Orazio Simoncini. Para empezar, se degustó una Tártara de camarón y frutas tropicales, reducción de vinagre balsámico de Modena y miel de acacia, maridado con San Angelo Pinot Grigio. En el segundo tiempo, *agnolotti* de queso ricota de cabra, espinaca, *cassé* de jitomate ahumado y juliana de albahaca maridado con Chianti Classico DOCG. En el tercer tiempo, los asistentes disfrutaron de un *carpaccio* de filete de res orgánico, *bouquet* de arúgula, láminas de parmesano *reggiano* y aderezo de trufa negra maridado con Rosso di Montalcino. Para el siguiente tiempo, costilla de cordero marinada al *chianti* con napoleón de acelga, jitomate salteado al ajo y salsa de hierbas finas, maridado con el extraordinario Brunello di Montalcino. El en último tiempo, *cassata* a la siciliana con esencia de *lomoncello* y salsa de *pistache* maridado con Florus Moscadello di Montalcino. Estos vinos, definitivamente, son de esos estupendos italianos que no pueden faltar en una cava muy gourmet.

MONTPARNASSE
PASTELERIA

Pasteles de línea
Pasteles para eventos
Pasteles individuales
Helado Artesanal
Pasta Seca
Chocolatería
Cafetería

www.montparnasse.com.mx
Tel. 5551 3912

La Lorena
sabores del viejo mundo

Por Jean Betancourt

La Lorena se encuentra en una pequeña y tranquila calle de las Lomas de Chapultepec. En esta ubicación, se percibe el ambiente tipo europeo del entorno. El restaurante está dentro de una pequeña casa blanca y para llegar a él es necesario subir una escalera y atravesar una puerta para ser recibido inmediatamente por el amable personal del lugar.

Al cruzar el umbral, nos encontramos en una bonita terraza techada y rodeada de grandes ventanales con vista a la abundante vegetación de la calle. El lugar es muy pequeño e íntimo, con unas quince mesas distribuidas en el espacio decorado en colores claros, donde predominan el blanco y el azul. El mobiliario es de tipo europeo de los años treinta y crea una atmósfera de casa de campo, como de revista de decoración. Todos los detalles han sido cuidados para crear este efecto, que perduró durante toda nuestra estancia.

Ya en nuestra mesa, mientras disfrutamos del entorno y de la buena compañía, la señorita que nos atendió nos recomendó como aperitivos, unas mimosas de sabores ($ 85) y para consentir al antojo pedimos una de mango, una de fresa y otra de piña. Aunque el sabor fue muy bueno, nos decepcionó un poco enterarnos que están elaboradas con el vino espumoso Petillant y no con *champagne*, por lo que el precio nos pareció un tanto elevado. En materia de alimentos, la carta es sencilla y muy europea, con algunas opciones adaptadas para gustos más nacionales. Probamos los *scones*, que son la especialidad de la casa. Estos panecillos de origen inglés resultan una especie de *bisquet* muy suaves y con exterior crujiente que deben comerse calientitos. Originalmente, fueron concebidos como acompañamiento para la hora del té, pero en La Lorena se han convertido en materia prima para sándwiches, platillos y postres.

Para abrir boca y comenzar con nuestra misión, decidimos pedir un *scone* de pato con salsa de zarzamora ($ 149), que fue delicioso gracias a la calidad de la carne y el agradable sabor agridulce de la salsa. Este platillo es la especialidad de la casa y sobra

El **ambiente** se **presta** para una **cena romántica** o, si se llega solo, para **leer** un **libro** en **compañía** de una **copa de vino**.

DATA

La Lorena
Monte Líbano 265.
Lomas de Chapultepec
Tel.: 52.02.45.94

decir que nos pareció excelente en su textura y sabor. El desfile gastronómico continuó con las sopas: la de cebolla ($ 69) y la de tomate con queso de cabra y aceitunas negras ($ 86). Ambas llegaron a la temperatura perfecta y en abundantes porciones. En la primera, el caldo estuvo muy bien sazonado. La segunda, la encontramos deliciosa, con un espesor ideal, sin llegar a ser grasosa ni pesada. Antes de las llegada de los platos fuertes probamos también una ensalada de arróz salvaje y queso de cabra ($ 121). Al principio parecía que en la cocina se habían olvidado del arróz, pero luego apareció debajo de la hojas de lechuga. Este fresco platillo que disfrutamos simultáneamente, fue el preámbulo ideal a nuestros platos fuertes. El *pot pie* de camarón, tomate y queso manchego ($ 156) resultó ser una maravilla, aunque extraído de una gastronomía –la inglesa– que no destaca por sus grandes preparaciones. Este platillo se encontró perfectamente adaptado al paladar mexicano con un bien logrado balance de sabores y texturas. Hay que tener cuidado al comerlo, pues está recién salido del horno y el relleno de la suave pasta hojaldrada, peligrosamente caliente. Entre varias opciones de guarnición, elegí la de vegetales al hinojo, muy recomendable. Nuestra segunda opción, el *cornish hen* con *gravy*, espárragos y champiñones ($ 192) fue igualmente satisfactoria. Con el exterior ligeramente rostizado y la carne suave y jugosa, la pequeña ave bañada en una gustosa salsa también nos encantó. Después de tal comida, queda poco espacio para el postre; no obstante, nuestro aventurero espíritu sibarita nos llevó a pedir una gelatina de cajeta ($ 76) y un pie de manzana con *crumbs* y helado de vainilla ($ 79). En este caso, la primera resultó una mejor opción por ser suave y ligeramente dulce, sin empalagar. La rebanada de pie nos pareció demasiado grande o tal vez nuestro apetito fue muy pequeño para ese momento, y la cubierta de *crumbs*, un poco seca; además de que el helado no tuvo un sabor ni consistencia bien definidos. Tal vez debamos regresar a comer solamente postres para darles una segunda oportunidad. La carta de vinos se enfoca, principalmente, en etiquetas europeas e incluye algunas opciones por copeo que varían con frecuencia. Aunque cuentan con buenas selecciones, queda advertido que los precios, tanto en botella como por copa, son algo elevados. Asimismo, cabe mencionar que existe un cobro de $ 28 por persona por cubierto y por el pan (sólo por la canasta de *scones*, este precio vale la pena). Por las mañanas, el restaurante se encuentra concurrido por muchas señoras de la zona gracias a sus famosos desayunos. Por la tarde y noche, el lugar es mucho más tranquilo, incluso el ambiente se presta para una cena romántica o, si se llega solo, para leer un libro en compañía de una copa de vino. La Lorena constituye una opción original y muy recomendable dentro de la oferta gastronómica de nuestra ciudad, aunque sea tan sólo por probar sus afamados scones, los cuales, cabe mencionar, pueden pedirse para llevar en todas sus variedades. ●

Café O
un oasis en la ciudad

Por Claude Prud'homme

Este innovador espacio ubicado en las Lomas de Chapultepec reúne los conceptos de restaurante, café, bar, deli, librería y panadería, y constituye, sin duda, una de las mejores opciones dentro de la oferta gastronómica de la zona.

El lugar es bonito y acogedor, gracias a su original decoración en tonos neutros y bien combinados con algunos toques de color para crear una atmósfera cálida y divertida. Una de las zonas más concurridas es la amplia terraza al aire libre que resulta ideal para los fumadores, quienes buscan con urgencia este tipo de espacios. La música *lounge* tipo *Café del mar* redondea la sensación de tranquilidad que invita a disfrutar de una tarde de plática o de la compañía de un buen libro sin reparar en el paso del tiempo.

La clientela está compuesta por una variedad de personajes que desfila por las mesas a lo largo del día. Por la mañana, podemos encontrar a las señoras de la zona enfundadas en atuendo deportivo en compañía de sus amigas, o bien a los recién levantados que acuden en busca de unos chilaquiles. Al mediodía, el lugar se llena de ejecutivos de corbata en comidas de negocios y jóvenes del tipo creativo que utilizan sus *laptops* aprovechando el Wi-Fi, leen el periódico o se toman un descanso después de pasear a sus mascotas. Por las tardes y noches, grupos de amigos y parejas colman el lugar con sus pláticas y risas.

También están los que sólo van de compras al deli o por algo de pan, el que merece una mención especial por ser uno de los mejores de la zona, por no decir de la ciudad. Medalla de oro merecen las *baguettes*, que son perfectas: crujientes por fuera y suaves por dentro. También los bollos y el pan integral con granos y pasas resultan de antología. Los hornos están trabajando todo el día, por lo que a cualquier hora se puede encontrar pan calientito, fresco y delicioso.

Nuestra visita se llevó a cabo una tarde entre semana. Tuvimos suerte de encontrar una mesa sin reservación, aunque a los pocos minutos el lugar se llenó, como de costumbre. Fuimos ubicados en el interior, en un extremo con las mesas en disposición tipo bistro y después de batallar un poco para decidir entre los platillos de su variada carta, por fin estábamos listos para ordenar. Entonces, nos dimos cuenta de que el personal no es suficiente para la demanda del lugar, por lo que tuvimos que esperar un poco más.

Afortunadamente, la cocina resultó más eficiente y pronto nos encontrábamos

disfrutando un lomo de atún fresco rebanado tipo *sashimi* con salsa de soya y *wasabi* ($ 188), delicioso gracias a la frescura del pescado de corte grueso y a la salsa, que tenía el característico sabor del rábano japonés, pero sin el desagradable picor que éste produce al comerlo. Después, continuamos con una ensalada de espinaca y arúgula con higos frescos y queso de cabra ($ 105) para compartir, y la sirvieron en platos separados, un detalle que no se ve en todos lados. Aun así, las porciones fueron abundantes y el sabor sensacional gracias al balance entre la dulzura del higo y la calidad del queso sobre las frescas hojas que la suave vinagreta complementaba a la perfección.

La primera elección de plato fuerte fue la hamburguesa Café O de *rib eye* con salsa *bernaise* en pan de la casa ($ 198). Como en este lugar el pan es una garantía, sólo faltaba probar la carne que pasó la prueba con honores por su alta calidad, ya que se conservó jugosa y con un excelente sabor. Las papas fritas estaban en su punto. Desafortunadamente, mi platillo, el filete de róbalo con costra de amaranto en salsa de chiles rojos, tamarindo y piloncillo ($ 169), no salió tan bien librado. A pesar de que el pescado era de excelente calidad y sabor, la salsa no tenía cuerpo, semejante a un agua de tamarindo con azúcar y chile. Esto, verdaderamente, desmereció el platillo, además de que la porción era muy pequeña y sin guarnición alguna.

Para sanar un poco la decepción, decidí buscar consuelo en la carta de postres y lo encontré con el helado de *ricotta* sobre panqué de plátano y espuma de miel ($ 68). Los sabores y texturas de sus tres ingredientes fueron exquisitos, tanto por separado como en conjunto, y la presentación, muy estética. Sin embargo, y por misterio, de nuevo mi porción resultó considerablemente menor a la de mi acompañante, que pidió la tarta Tatín de mango con helado de vainilla ($ 71), la cual fue igualmente deliciosa. No sé si yo estaba pagando algún karma o en la cocina consideraron que debía ponerme a dieta, pero en futuras ocasiones procuraré preguntar al mesero cuál es el tamaño de las porciones, pues claramente no hay balance entre unos platillos y otros.

La carta de vinos es sorprendentemente amplia, con gran variedad de etiquetas de regiones tradicionales, como las europeas, y hay algunas sorpresas, como los vinos de Sudáfrica. Es destacable mencionar que en la carta todas las opciones se ofrecen por botella o por copa, aunque con precios algo arriba del promedio.

En conclusión, puedo decir que, a pesar de los detalles mencionados en cuanto al servicio y consistencia de los alimentos, Café O es un establecimiento muy agradable y tiene todo para ser uno de los mejores. En una ciudad en la que es difícil atraer y conservar a los clientes, este feudo ya tiene ganado su lugar en el panorama gastronómico gracias a muchos factores que lo distinguen de los demás, por lo que sólo es cuestión de pulir y cristalizar su concepto. Por su bien lograda atmósfera, su originalidad y la alta calidad de sus productos, Café O merece una y muchas oportunidades más para continuar disfrutándolo. ●

DATA

Café O
Monte Líbano 245
Lomas de Chapultepec
Tel.: 55.20.92.27

entrevista

Iwao Komiyama

por: María Teresa Gonzalez

Maestro en las Artes Culinarias de la Cocina Japonesa y el Sushi, descendiente de japoneses y radicado en Argentina, el Sr. Iwao Komiyama conversó con la revista *elgourmet.com*, para hablar de las próximas clases que dará en México del 22 al 24 de agosto en la *expoelgourmet.com*

¿Qué significa para usted participar por vez primera en la *expoelgourmet.com* de México dando clases demostrativas?

Yo con México tengo una relación muy especial de muchos años, además de chef, soy arquitecto primero y siempre me gustó estudiar todo de la cultura azteca y maya también.
A veces todo el mundo ve a Europa y a Japón como la meca de la cocina y hay más cosas importantes, más productos en América que en Europa; yo siempre digo que el mundo recibió más cosas de México que, lo que el mundo le dio a México y a América. México es la cuna de la cocina de América Latina, es muy especial y complicado lo que digo, pero es mi punto de vista. México es una de las pocas culturas en el mundo que tiene identidad propia cultural, histórica y también tradicional a nivel producto, es decir ¿Se puede imaginar una cocina italiana sin el jitomate? ¿Se imaginaría una cocina del sureste asiático sin los chiles mexicanos? ¿Ó un sushi california roll sin aguacate? Eso se le ocurrió a un japonés que simplemente usaba pepino y cangrejo, y le agregó aguacate, así cambió la faz del sushi en el mundo.

¿Cómo serán sus clases en la Expoelgourmet.com, qué podrá encontrar el público?

Mis clases son para que todo el público pueda participar, a mí me encanta hablar con la gente, yo siempre pido que tengan varios micrófonos para que toda la gente pueda preguntar, generalmente soy una persona que se apasiona tanto con la comida, que me quedo horas, una cosa es la televisión y otra cosa es estar en contacto con la gente. Cuando yo doy clases ó estoy en un congreso, ó un evento como la expoelgourmet puedo ver las caras de la gente, y hay una interacción muy importante, y estoy muy contento; básicamente la gente puede preguntar lo que quiera, yo soy una persona demasiado abierta, (aunque a veces se me vea como una persona demasiado seria, y nada que ver, yo estoy casado con una latina) cuando yo doy mi clase sale más mi lado latino, así que la gente puede preguntar lo que quiera, a mí me encanta hablar con la gente, puedo estar horas y horas, porque a mí me gusta mucho enseñar.

El valor de la enseñanza ¿por qué le gusta tanto dar clases?

A mí me costó mucho formarme en mi carrera, yo vivía en Argentina donde nadie me podía enseñar a cocinar, necesité viajar mucho por los países asiáticos, todos mis ahorros los gastaba en hacer pasantía, es decir, pagaba los viajes con mi dinero e iba a trabajar a lugares gratis para aprender, pasé gran parte de mi vida viajando, usando todos mis recursos. Por eso cuando estoy en un congreso les digo chicos, aprovechen. Siempre me acuerdo de mi carrera, nadie me enseñaba, yo siempre tenía que observar, mirar, pagar el derecho de piso, esforzarme y demostrar que realmente quería aprender, quizá ya a los dos meses me enseñaban. Por eso a mí me gusta enseñar, trasmitir lo que sé, por eso pregunten lo que quieran que yo les he de contestar todo lo que yo sé.

¿Sobre los buenos consejos que ha recibido para cocinar, le gustaría compartir alguno con anticipación al público?

Pasa muchas veces en las clases que tengo muchos tipos de alumnos y he visto que gente que no es profesional a veces crea mejores resultados que los propios profesionales, eso se debe a que la cocina no parte de un punto de vista técnico, sino de un punto de vista pasional; es verdad que la técnica ayuda muchísimo, pero si uno no tiene pasión, la comida no sabe rica. Yo siempre digo que el mejor consejo que te puedo dar para aprender a cocinar es que lo hagas desde el cariño, que todo sale rico, muchos platillos que se guardan en la memoria con mucho cariño, perduran en el tiempo, desde la infancia por ser de seres queridos, inclusive los aromas, las sensaciones y los momentos están en la memoria.
Hay chefs que cocinan con mucho cariño y hay otros que cocinan desde un punto de vista técnico o desde la soberbia, eso no sirve. La cocina pasa por un acto de amor, el que no cocina con amor nunca va a cocinar bien. Si uno cocina por obligación, yo le dijo a la gente que no cocine.

¿Sé que en distintas ocasiones ha visitado México, cómo ha sentido al público, a la gente?

La gente mexicana es muy cálida, muy cariñosa yo no pensé que iba ser tan conocido, hace dos meses estuve dando unas clases y la verdad es que me han tratado con un gran cariño, tengo muchas ganas de volver, me han hecho comer cosas que jamás probé en mi vida, el tequila me encantó, la margarita y la sangrita, les tomé un gusto que, ahora puedo entender por qué toman tanto tequila y margarita todo el tiempo. Por otra parte, algo que me sorprendió mucho es que hay muchas mujeres chefs, que no pasa en otro lugar del mundo, como todo mundo sabe la cocina es más un lugar de hombres. Y lo que yo vi es que los grandes chefs de México son mujeres en su mayoría.

Me gustaría que pueda dirigir un mensaje personal al público que lo sigue semana a semana en sus programas y que ahora podrá asistir a sus clases.

Yo invito a todo el pueblo mexicano y de otras partes también, porque seguro habrán de otros países, para compartir un momento divertido, para hablar de anécdotas de la vida inclusive y que la pasemos bien, yo los espero con todo el cariño, para enseñarles todo lo que sé puntualmente y conocerlos personalmente, yo creo que cada persona es única y en cada clase yo aprendo muchas cosas nuevas de cada lugar y eso a mí me hace muy feliz. La cocina es tan amplia que hay que seguir aprendiendo y eso me entusiasma.

G expo elgourmet.com méxico 2008

para los amantes del buen vivir

del 22 al 24 de agosto

Centro Banamex

CHEFS INVITADOS:

ALFONSO **CADENA**
DONATO **DE SANTIS**
IWAO KOMIYAMA
JOSÉ RAMÓN CASTILLO
NARDA LEPES
PAULINO CRUZ
PAULINA ABASCAL

EXPOSICIÓN DE:

VINOS Y LICORES, QUESOS
CAFÉ Y TÉ, CHOCOLATE
PRODUCTOS ORGÁNICOS
ESCUELAS DEL RAMO
EMBUTIDOS, CONSERVAS
UNIFORMES, UTENSILIOS
EQUIPO DE COCINA
CRISTALERIA
VAJILLAS
PAN

Boletos en ticketmaster.com.mx Liverpool Fábricas de Francia MEGA gandhi 5325•9000
y en los tels. (55) 51715298 y 51715300

INFORMES: (55)51715298, 51715300
expoelgourmetmx@elgourmet.com
www.elgourmet.com

Miele MEJORANDO SIEMPRE
FOR THE WAY IT'S MADE.
Fortessa
SCHOTT ZWIESEL
PRAMER
GDP

Cerca del cielo

Treinta y seis playas de aguas azules. Platillos regados con el mejor mezcal de Oaxaca. Café, música y más café. Y un hombre que lucha cuerpo a cuerpo contra los tiburones. Bienvenidos a Huatulco, paraíso de bucaneros y conquistadores.

Por Lucio Gopar

La guelaguetza es una celebración popular en el estado de Oaxaca: con bailes y cánticos se le rinde culto a la virgen del Carmen.// Por la carretera se pueden observar algunas aves exóticas que migran a la región buscando calor.

Montañas y bahías cobijan a los plantíos de café, cascadas y aves. Utilizadas como puerto comercial en la época de la ocupación española, se dice que en estas playas también desembarcaban naves piratas. En la actualidad, las nueve bahías de Huatulco atraen a gran cantidad de turistas año tras año, lo que ha dado lugar al impulso turístico de estas costas de arena suave.

Mi inolvidable experiencia por Huatulco comenzó al momento de descender del avión. El canto de miles de pájaros llenaba el ambiente junto con el aroma tibio a naturaleza tropical. Desde la Ciudad de México, con tres vuelos disponibles y con los próximos a inaugurarse desde Monterrey, Guadalajara, León y Houston, Huatulco se perfila bastante cerca de los destinos de playa más visitados.

Por autobús, se puede llegar desde cualquier punto del país. Eso sí, siempre existe la opción de viajar en auto, ya sea por la carretera de Salina Cruz o por la que atraviesa la montaña de San José del Pacífico, para disfrutar de las impresionantes vistas de paisajes y, claro, para detenerse a comer a la orilla de la carretera mientras se respira el aire fresco. Otra opción es la vía federal 200 ya sea por la costa de Chiapas o por Acapulco.

De gira por los sabores

En esta ocasión, nos hospedamos en el Hotel Casa del Mar, el cual se ubica en lo alto de los balcones de Tangolunda y que, por cierto, es el preferido de las parejas de enamorados y de quien desea olvidarse del estrés y la polución para recrearse la mirada con una increíble vista panorámica de la Bahía. Unos deliciosos camarones rellenos de queso manchego y champiñones envueltos en tocino, fueron el complemento perfecto para esa terraza frente al mar.

"Rappel, rafting, caminatas, paseos a caballo por la selva y la tirolesa son actividades que combinan las emociones fuertes y la convivencia con la naturaleza del lugar".

Motivados por el gusto de nuestra tierra, fuimos a visitar La Casa del Mezcal, que se ubica en el Boulevard Benito Juárez, en donde nos ofrecieron una probadita de los diferentes moles que le han dado tanta fama al Estado de Oaxaca: mole negro, mole coloradito, mole amarillo y mole rojo. Y para complementar: mezcal con gusano de maguey, chocolate, pan de yema, chapulines, tostadas, queso y quesillo. El sabor delicioso me hizo recordar por qué Oaxaca se ha consolidado como una de las gastronomías más importantes a nivel mundial.

De ahí, fuimos a conocer el restaurante Don Porfirio, ubicado en la zona hotelera de Tangolunda. Su anfitrión es Adolfo García Minutti, uno de los personajes más polémicos y famosos de la región, quien nos habló de cómo ha visto crecer a Huatulco, ya que él es uno de los pioneros en el impulso de este destino. Al principio, dedicó sus energías al restaurante Don Wilo, emplazado en el centro del pueblo, en el fraccionamiento La Crucecita, y de ahí empezó a crecer. La buena ventura le hizo abrir otros negocios: un restaurante en la playa de Santa Cruz, la discoteca La Papaya, la tienda La Casa del Mezcal, el restaurante Noches Oaxaqueñas y Don Porfirio, con sus camarones al mezcal como especialidad de la casa, los cuales se preparan a la vista para seducir al comensal desde que el aroma de la cocción empieza a inundar la mesa... una fusión entre los mares del Pacífico y los fértiles campos oaxaqueños.

Para disfrutar un buen café, nada como ir al Casa Mayor, ubicado en el centro de La Crucecita, justo frente al parque principal. Ahí se sirve un exquisito arábiga orgánico de la variedad pluma, considerado entre uno de los cinco mejores del mundo. El grano proviene de la Finca Cafetalera El Pacífico, cuyo propietario, Ricardo Pacheco, un amante y gran conocedor del café, también dueño del Café Casa Mayor, nos dio la bienvenida, ofreciéndonos de entrada su especialidad: el café *late*, con espuma de chocolate, decorado con caprichosos dibujos que forman amaneceres, puestas de sol o exóticas flores. Mientras lo saboreábamos, escuchamos la música de un cantautor que con su guitarra interpretaba canciones de la costa de Oaxaca y Chile, y entonces, la cafeína hizo lo suyo... la alegría y la euforia nos invadió a todos, hasta que nos fue imposible no pararnos de nuestras sillas para cantar y bailar.

Como golpe de suerte, a la hora de la cena fuimos al Hotel Gala a disfrutar de los deliciosos platillos italianos del restaurante Festival, el cual además tiene una decoración y un ambiente sobresalientes, y resultó que en uno de los salones privados del *resort* se encontraban reunidos los dirigentes de los restaurantes más reco-

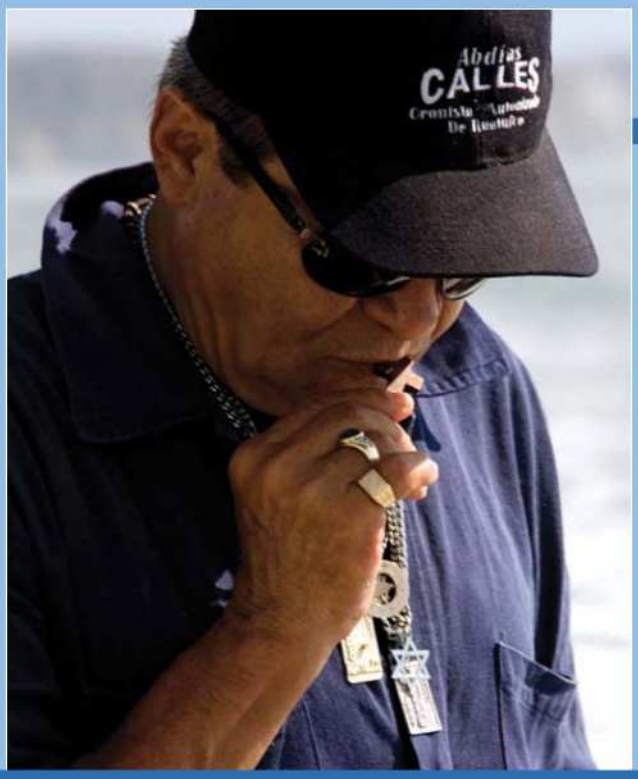
Dónde hospedarse

- **Hotel Crown Pacific Huatulco.** Blvd. Benito Juárez N: 8, Bahía de Tangolunda, Huatulco. Tel: (958) 581.00.44.
- **Hotel Las Dunas Chahué.** Manz. 4 Lote 3 Sector L, Bahías de Huatulco. Tel: (958) 583.47.86.
- **Hotel Casa del Mar.** Balcones de Tangolunda N: 13, Bahía de Tangolunda, Huatulco. Tel: (958) 581.02.03.
- **Hotel Quintarreal.** Paseo Benito Juárez L-2. Bahías de Huatulco. Tel: (55) 11051000.

Lanchas de pescadores reposan en el muelle luego de una intensa mañana de pesca.// La cestería es una de las artesanías más populares en Huatulco.

La Quinta Luna. *Un pequeño gran hotel*

3 Sur 702. San Pedro Cholula, Puebla. (222) 247 8915. www.laquintaluna.com



◂ Matar o morir: Abdías Calles, "Rambo" para los amigos, un hombre que lucha contra los tiburones del Pacífico.

"Gracias a la unión de ochenta y ocho productores de agave, sus mezcales han sido galardonados en el Beverage Testing Institute de Chicago".

Dónde Comer

- **La Bohéme.** Lote 5, Sector "M". Bahía de Chahué. Tel:(958) 587.22.50.
- **Alhebrijes.** Bahía de Chahué. Tel: (958) 581.05.04.
- **L'Échalote.** Calle Zapoteco s/n. Bahía de Chahué. Tel: (958) 587.24.80.
- **Don Porfirio.** Lote 24, Zona Comercial Tangolunda, Bahías de Huatulco. Tel.: (958) 581.00.01

nocidos de Huatulco, quienes convocaron a una mesa redonda donde se presentaron once nuevas propuestas de platillos para que los expertos los evaluaran; los aprobados por la mayoría serán incluidos en la nueva carta. Cabe mencionar que el Hotel Gala cerrará algunos meses ya que remodelarán por completo el lugar, de pies a cabeza.

De paseo por los caprichos naturales

Amanecía el segundo día. Después de probar en el desayuno frijoles con hoja de hierba santa en el romántico restaurante del Hotel Casa del Mar, fuimos a la pesca deportiva, bajo la guía de Efrén Hernández, y en compañía de Abdías Calles, uno de los personajes más representativos de Huatulco, mejor conocido como "Rambo", quien se ganó ese nombre gracias a las historias que aún se cuentan de sus luchas cuerpo a cuerpo con feroces tiburones. Mientras íbamos mar adentro, Rambo nos contaba diversas anécdotas y vivencias de sus años marinos, y haciéndole honor al mote, cuchillo enfundado y caña en mano, hizo gala de sus dotes de intrépido bucanero.

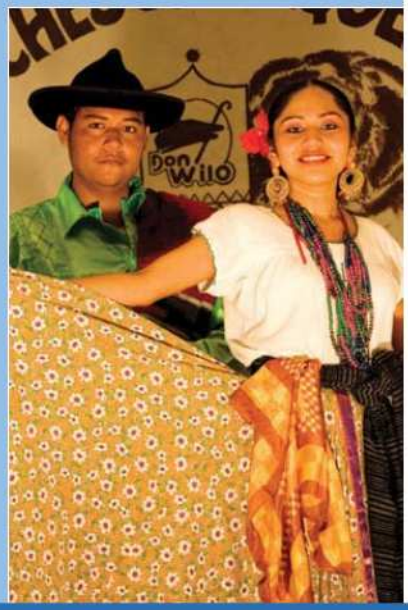
El paseo sucedió a lo largo de las bahías. Las 36 playas nos iban mostrando caprichosas formas naturales, como La Cara del hombre mixteco, la cual se dibuja en las rocas que están cerca del faro. O la Bufadora, un hueco que hay entre las piedras donde chocan con fuerza las olas, haciendo que el agua salga disparada a causa de la presión y a la vez emitiendo un potente sonido que se podría confundir con el de un gran animal marino. El león es una figura que se distingue sobre unas rocas frente a la bahía de San Agustín. La playa Cacaluta y su forma de corazón es una de las más famosas debido a la particularidad de su forma y su belleza.

Entre música y sabor

De vuelta a la civilización y con el sol a todo lo que daba, regresamos para visitar un restaurante de alta cocina verdaderamente internacional: L'Echalote, que ofrece platillos representativos de Italia, China, el Mediterráneo, Francia, América Latina, Tailandia, África del Norte y México, en donde el chef francés Thierry Faivre conquista cada vez más paladares de diferentes partes del mundo.

Después de un merecido descanso, cenamos en el restaurante Noches Oaxaqueñas, en donde disfrutamos de la máxima fiesta folclórica de Oaxaca y Latinoamérica: la Guelaguetza. Las siete regiones del Estado presentaron su vestuario, sus bailes y costumbres, desde la nostálgica canción mixteca de José López Alavez, pasando por la elegancia de los trajes del Istmo de Tehuantepec, los chistes de Pinotepa Nacional, el romanticismo y alegría del Jarabe Mixteco, la gracia y cadencia de las mujeres de Flor de Piña, las Catrinas chinas oaxaqueñas, para finalizar con Ejutla de Crespo y sus representaciones de los valles centrales, hasta los jamás conquistados... Los Mixes.

"El sabor delicioso me hizo recordar por qué Oaxaca se ha consolidado como una de las gastronomías más importantes del mundo".



Para trasnochados

- **El Boulevard.** Este antro es de reciente apertura y diseño moderno. Se ubica en Plaza Chahué frente al Club de Yates. Tel.: (958) 857.11.30.
- **La Mina.** Ubicado en un sótano, su música se adecua al público que los visita cada noche. Mixie N: 770, Bahía de Chahué. Tel.: (958) 587.27.31.
- **Bar La Crema.** Gardenia N: 311, Plaza la Crucecita. Tel.: (958) 587.07.02.

Unos deliciosos chiles rellenos de picadillo estilo Oaxaca, quesadillas, salsas de diferentes tipos y tortillas de maíz, tlayudas de tazajo y de cecina enchilada, eran los sabores que se amalgamaban deliciosamente con la música, las tradiciones, costumbres, las leyendas y los bailes.

El domingo por la mañana estuvo impregnado con los olores del mezcal. Mijail Zárate, uno de los productores más importantes en todo el estado y miembro de la empresa 100% mexicana Embajador de Oaxaca, nos habló de cómo gracias a la unión de 88 productores de agave, sus mezcales han sido galardonados por el Beverage Testing Institute de Chicago, con tres medallas de oro, dos medallas de plata y uno de ellos fue distinguido como Mejor Añejo de 2003.

Para él, su mezcal es una bebida espirituosa de las más finas y prestigiadas de México con presencia mundial. Además, la marca está registrada ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y cuenta con registro ante el buró de A.T.F. en los Estados Unidos y registros ante la Food and Drug Administration (FDA) contra el bioterrorismo. Esta bebida suave y aromática es añejada en barrica de roble blanco americano y francés, y sus presentaciones más elegantes son en licoreras con oro de 14 kilates con diversas figuras de vidrio soplado en su interior.

Con espíritu de aventura

Para los intrépidos, el Rancho Tangolunda ofrece varias opciones para vivir aventuras a lo grande. *Rappel*, *rafting*, caminatas, paseos en bicicleta, paseo a caballo, paseos en cuatrimoto por la selva y la tirolesa son algunas de las actividades que combinan las emociones fuertes y la convivencia con la imponente naturaleza del lugar.

Después de una intensa aventura, nada mejor que ir a comer para reponer fuerzas. El restaurante Finca de los Vaqueros, localizado en el crucero de la carretera a Pochutla y Puerto Ángel, nos abrió sus puertas. La comida es exquisita: frijoles charros, chistorra, costilla ahumada, arrachera y codorniz asadas al carbón, tortillas hechas a mano y cerveza de barril. En medio de un ambiente familiar y festivo, los dueños del lugar, Pedro y Jaime Lemini, interpretan canciones de los artistas de siempre al tiempo que voltean las carnes de la parrilla, y si se acercan a su mesa no se confíe, ya que uno puede terminar cantando con ellos. Para apoyar un poco al estómago con la digestión después de tan opíparo festín, no debe de faltar un buen trago de mezcal.

Con una gran alegría de espíritu y paladar, regresamos al hotel para engalanarnos e ir al restaurante La Bohéme, en donde el prestigiado chef Olivier Giachignard nos ofreció lo mejor de su comida francesa, vinos y postres, mientras hojeábamos el libro de visitantes distinguidos, donde se encuentran artistas, políticos, periodistas y, en general, personas destacadas en diferentes áreas. Ambientado con música selecta, la charla amena transcurrió suavemente. Hace poco, ese restaurante fue la sede para la comida privada que se llevó a cabo con motivo del *Renacimiento de Huatulco* con el Presidente de la República.

Para cerrar con broche de oro, al día siguiente desayunamos en el restaurante Las Cúpulas, del Hotel Quinta Real, ubicado en la parte alta de Tangolunda, con una vista impresionante y un rico salmón acompañado de una guarnición de alcaparras y queso panela, además del pan hecho en casa que fue realmente una delicia.

Este lugar forma ahora parte de mi lista de destinos favoritos. Conservo recuerdos de aromas exquisitos y lugares majestuosos. Permanece en mi memoria grabada la imagen de la Guelaguetza, del parque principal, del mar y sin poder evitarlo, de cuando en cuando, vienen a mí, sutiles como el suave oleaje de sus playas, los gratos recuerdos de las Bahías de Huatulco.

Best Western

BEST WESTERN
POSADA CHAHUÉ
HUATULCO, OAX., MEXICO.

HABITACIONES

- Baño
- Ducha
- Secador
- Teléfono de línea directa
- TV
- TV vía satélite / TV por cable
- Radio
- Acceso a internet
- Mini nevera
- Cafetera / Tetera
- Plancha con tabla
- Cama doble
- Cama king size
- Aire acondicionado individual
- Caja de seguridad
- Terraza

ESTABLECIMIENTO

- Caja de seguridad
- Cambio de moneda
- Guardarropa
- Cafetería
- Bar-es
- Sala de conferencias
- Restaurante -s
- Acceso a Internet
- Internet inalámbrico
- Servicio de habitaciones
- Servicio de lavandería
- Lavandería
- Servicio médico

BEST WESTERN
POSADA CHAHUÉ

Mixie, Lote 75 Sector R
Bahía de Chahué
Huatulco, Oaxaca

Tel: 01958 58 709 45
Fax: 01958 58 7 12 40
RESERVACIONES
01800 710 78 89

www.**bwhuatulco**.com

Y tú, Dónde estás?

VISITA HUATULCO OAXACA

Hoteles, Restaurantes, Agencias de Viajes, Diversión Nocturna
Lugares de Interés, Tours , Actividades, Mapas, Eventos y Noticias

th

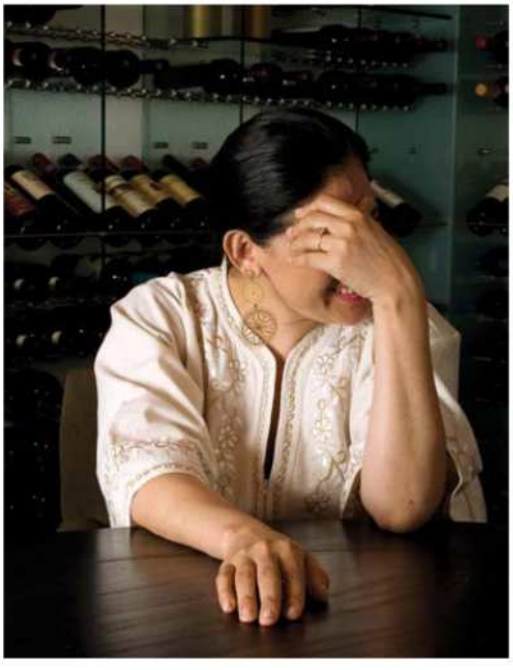
www.
Todohuatulco
.com

Olivia Gorra

de arias, son jarocho y cocina italiana

Dueña de una voz que conquista al oído como gran platillo al paladar, la soprano integra el prestigioso elenco del Metropolitan Opera House de Nueva York. Juguetona y risueña, nos regala una deliciosa conversación.

Por Edgar Fernando Cruz
Fotografía Fernando Gómez Carbajal / La Carmela



Nos citamos en uno de los barrios más aromáticos de la ciudad. Polanco tiene un aire de disfrute, moderno e histórico, y está lleno de buenos restaurantes. Una mesa en L'ostería del Becco fue el lugar ideal para maridar el encuentro de ópera, cocina italiana y vino.

EFC: Dicen que los veracruzanos son muy coquetos.

OG: A mí me gusta mirar a los ojos y ahí empieza todo, somos alegres y, al hablar con palabras altisonantes, coloridos. Es más fácil llevar una relación con frescura.

EFC: ¿Y eres tan jovial como los veracruzanos?

OG: De repente me sale lo jarocha. Mi marido me dice que si yo hiciera una novela, me haría muy famosa por la forma en la que hablo... cuando estoy más relajada, me suelto, es algo que me sale natural, me encanta ser como soy, jovial.

ENTRADA

Carpaccio de pulpo

EFC: ¿Con qué bebidas acompañas la comida?

OG: Me gustan los vinos, sobre todo los tintos.

EFC: ¿Te gustaría un italiano con cuerpo?

OG: Perfecto.

EFC: ¿Te criaste en Coatzacoalcos?

OG: Sí, y a los 16 años volé definitivamente. Primero, me fui a estudiar con el maestro Antonio González, que me presentó a doña Diana Jiménez, ella tenía una escuela de música, y así llegué a Tepoztlán. Ahí tuvimos una preparación muy intensa, éramos un grupo pequeño, tomábamos clases de piano, solfeo y canto. Empezábamos desde las nueve de la mañana y a veces terminábamos a las nueve de la noche.

> He probado de todo, desde insectos hasta iguana; lo que tú me pongas, yo siempre digo que sí, y antes de decir 'no me gusta', lo pruebo.

EFC: Doña Diana Jiménez Hayek, ¿la mamá de Salma Hayek?

OG: Sí, Dianita es una persona muy generosa, y salud por eso. Me apoyó en los primeros momentos cuando no sabía para dónde ir. Yo sabía que quería ser artista, pero lo que desconocía era que sería cantante, y mucho menos de ópera. Yo quería ser actriz y ella me puso todo en la mesa, me quiso muchísimo. Es una persona muy inteligente que sabe localizar el potencial de cada voz, una verdadera maestra. Es mi madrina del *bel canto*, lo cual le agradezco mucho y brindo con este buen vino italiano por ella.

EFC: Querías ser actriz y has hecho zarzuela. ¿En dónde se actúa más: en la zarzuela o en la ópera?

OG: Yo creo que una artista debe actuar en todo. En la zarzuela, hay un poquito más desenvolvimiento porque son historias que están más ligadas a la vida del ser humano y quizá no hay tanta muerte como en la ópera, no es tan dramática y fatalista, sino muy divertida, hay mucho baile y la música es más fácil de digerir. Creo que existe más comicidad que realmente actuación, aunque es difícil actuar y ser cómico al mismo tiempo, y aparte cantar todo el repertorio que hay que cantar. La ópera es algo muy especial y en esta época no podemos ser los cantantes de antaño, cuando cruzábamos los brazos, y a cantar. Creo que hoy en día debemos ser artistas más redondos, más completos... ¡y no me refiero a redondos de cuerpo!, ¿eh? (suena una carcajada).

PLATO FUERTE

Pasta langosta y atún al romero

EFC: Hablando de artistas redondos... A veces se asocia a los cantantes de ópera con el estereotipo de gordos.

OG: Sí, pero eran gordos porque les gustaba comer mucho, no por otra cosa.

EFC: Entonces, la corpulencia no ayuda al canto.

OG: No creo, porque yo conozco personalidades que son delgaditas y tienen un vozarrón.

EFC: ¿Como quiénes?

OG: Como Andrea Gruber, que cantó *Turandot* en el Metropolitan Opera House, y tenores como Stephen O'Mara, por ejemplo, y José Carreras. Ahorita no podemos entrar a la competencia si no nos ponemos abusados en lo estético y en la actuación.

EFC: ¿Eres sofisticada a la hora de comer?

OG: Lo de sofisticada, depende de dónde esté. Me gusta mucho comer pescado, pero con las manos, y quitarle los huesos para cerciorarme de no llevarme uno a la garganta y que ya no pueda cantar nunca más, me gusta hacerlo en mi casa o con mi familia.

EFC: Muchas culturas acostumbran comer con las manos...

OG: Creo que es la forma más natural para comer del ser humano. Para mí, los cubiertos son como estar utilizando fierros en la boca. Yo creo que comer con las manos cambia muchísimo el sabor de los alimentos.

EFC: ¿Qué comida prefieres?

OG: Me gusta la italiana, como ésta de L'Osteria del Becco, yo no puedo vivir sin ella. Tiene sabores concentrados muy ricos, una más rústica, otra más elaborada. En lo particular, me encanta la pasta, es muy buena para los cantantes de ópera porque da mucha energía antes de cantar. Luciano Pavarotti pedía un plato de no sé cuántos gramos de pasta antes de cantar.

EFC: Seguro que, por tu profesión, viajas mucho, ¿hay alguna otra cocina, aparte de la italiana, que te haya cautivado?

OG: Sí, los cantantes de opera viajamos constantemente, y por eso mismo, a la hora de la comida somos exigentes, aunque tenemos una garganta universal es importante cuidar lo que uno come en donde quiera que se esté, aunque muchas veces nos tocan buenos lugares para ir a festejar los éxitos y allí es donde me doy vuelo. Igualmente, me gusta la comida japonesa e

> No podemos ser los cantantes de antaño, cuando cruzábamos los brazos, y a cantar. Hoy debemos ser artistas más redondos... ¡y no me refiero a redondos de cuerpo!, ¿eh?.

incluso ya estoy aprendiendo, mi hijo también... así que hacemos sushi entre los dos. Quién sabe si ya hecho lo llamarías sushi, pero lo intentamos, que es lo importante.

EFC: Después de haber pisado el Metropolitan Opera House, ¿ha cambiado en algo tu vida culinaria?

OG: Me encanta tu pregunta (sonríe). No, aunque ha cambiado porque he visitado otros países y he conocido más, pero de seguir probando y de seguir picando por todos lados, no. A mí me gusta conocer todo tipo de comida, he probado desde insectos hasta iguana, de todo; lo que tú me pongas, yo siempre digo que sí, y antes de decir no me gusta, lo pruebo. Los helados también me encantan, aunque no los puedo comer.

EFC: ¿Por qué?

OG: Ahí soy muy especial. Muchos cantantes de ópera deben tener cuidado con lo que contenga lácteos: quema las cuerdas y luego no puedes cantar ni una nota.

EFC: ¿Cuántos personajes has interpretado en la ópera?

OG: Como ochenta.

EFC: Se dice que ser cantante de ópera es más difícil que ser el cocinero de los reyes de Inglaterra.

OG: La ópera es un mundo como todos. El oído fue muy importante en mi carrera... Empecé muy jovencita, desde abajo; hacía papeles secundarios que de repente se volvieron importantes, creo que tuvo mucho que ver el talento, pero, sobre todo, que de niña me gustaba escuchar a las buenas voces, cantaba lo que ellas cantaban para ver si a mí me salía. Y luego, ya sabes, la etapa escolar, y después el escenario profesional, en donde está la verdad.

EFC: Los que saben, afirman que tienes una tesitura y un color de voz muy especial, con un registro amplio, muy flexible y moldeable, que eres una artista que no está casada con el género.

OG: Fíjate que acabo de grabar un disco con Amparo Rubín que se llama *Moviendo el agua*. Esta parte de mi vida me ha demostrado que también en la música popular se hace arte. No puedo cantar sólo ópera, me gusta la canción en general, y si le puedo poner sentimiento a la música popular, sobre todo cuando canto en español, aún mejor: si llevo eso a la ópera y me sale una interpretación verdadera, es algo que atrae mucho al público en general.

EFC: ¿Te gusta el son jarocho?

OG: Sí, hice un disco de son jarocho, se llama *Seducción veracruzana*. La música veracruzana seduce a cualquier oído, no hay quien se resista a la trilogía de jarana, arpa y versos.

EFC: Cuando cantas música popular, ¿no sientes que te estorba un poco la escuela de ópera?

OG: Fíjate que pasé por una transición muy importante: antes, cantaba música popular impostando, y ya cuando iba a los agudos trataba de no aventar toda la voz según dictan los cánones. Sin embargo, mi sensibilidad me llevó a contradecir a mis maestros y fui haciendo el cambio poco a poco. Ahora, vocalmente no tengo nada de qué preocuparme, estoy ganando reconocimientos porque mi voz está en todo su esplendor.

EFC: ¿A qué mujeres de ópera admiras?

OG: A María Callas, por supuesto, hubo algo que ella nos enseñó, sobre todo en la actuación; vocalmente, ni se diga. Ella involucró mucho el sentimiento, el dramatismo de la voz en la interpretación y la proyección que hacía con su canto. Callas fue una escuela muy especial para todos los cantantes, hizo que algunas arias u óperas se volvieran todavía más interesantes por esa expresión que les imprimía.

EFC: ¿Y de México?

OG: ¡Ah! Rolando Villazón es un muchacho que tiene todo el talento del mundo.

EFC: Dicen que es el heredero de Plácido Domingo.

OG: No, yo creo que es quien es y no lo comparo con nadie, me siento muy orgullosa de él, es una persona muy preparada. Ramón Vargas, por ejemplo, nos ha puesto

> Comer con las manos es la forma más natural del ser humano. Para mí, los cubiertos son como estar utilizando fierros en la boca. Comer con las manos cambia muchísimo el sabor de los alimentos.

por los cielos y nos ha representado como un dios por todo el mundo. Es el que más premios ha recibido y de los más importantes, como el de Milán. También tenemos a Rosendo Flores, es un bajo, de los pocos bajos que hay en México. Creo que está haciendo una carrera muy importante. Noé Colín, por supuesto, Fernando de la Mora...

EFC: ¿Qué autores interpretas con más gusto?

OG: Me agrada mucho Donizetti, Verdi y Bellini. También Adina en el "Elixir del amor", la he cantado con Ramón Vargas y también con Rolando Villazón. Me encanta "Romeo y Julieta", pero también me gusta Wagner, aunque yo no lo canto, "Tristán e Isolda", y de lo más ligero: "Sonámbula", porque me identifico. De chiquita era sonámbula, muy soñadora y llorona, y me iba a hacer un drama a mi recámara, y bueno... hay muchas obras que me encantan, pero que no las canto por el tipo de voz.

EFC: Me imagino que los cantantes de ópera tienen un mundo de introspección muy profundo, hay mucha concentración, están muy relacionados con el oído y se vuelve eso un placer interior. ¿Cuáles son tus placeres?

OG: Me gusta mucho el cine, la costura, la cocina, la lectura y ponerme a soñar, y a ver y a pensar y a soñar...

EFC: Uno imagina que detrás de los cantantes y de los directores de orquesta hay un mundo muy sofisticado. Tú que has tenido la oportunidad de estar en esas mesas, de convivir con todos ellos, con los grandes directores, ¿cómo es ese mundo?

OG: Antes que nada, no se nos olvide que somos seres humanos, y que también trabajamos por una causa y admiramos la vida como normalmente tú lo harías y somos compañeros, colegas y también queremos convivir, también queremos tomar una copa en un restaurante, cantar música popular, reír, ir a bailar, compartir la cena y la charla como ahora platicamos tú y yo. Los artistas somos muy alegres, de repente, después de la cena, nos gusta contar chistes y divertirnos, entonces las carcajadas suenan como arias, y los clientes del restaurante nos miran y se ríen.

EFC: Me decías que cocinas...

OG: Sí, me gusta hacer mole, chiles en nogada, pozole, tamales con hoja de plátano, acuyo, salsa, carne; de repente, inventé unos de Nutella que salieron deliciosos, los hice para una fiesta de mi hijo y fueron los que se acabaron primero. También cocino un poquito de comida italiana. Ahí me falla un poquito aquello de *al dente*, pero la salsa es muy rica. He tenido amigos italianos que han ido de gira conmigo y cocinábamos. Me gusta preparar cochinita pibil y cocinar todo lo que sea con "t": taco, torta y tamal.

EFC: Danos una "receta Olivia Gorra".

OG: La receta de los tamales Olivia: mezclas la masa de maíz con la manteca, yo no le pongo mucha; luego le pones chicharrón bien espolvoreadito del grueso con todo y la grasita, se le puede poner hojitas de chipilín, un poco de sal, y un guiso con salsa de tomate de gallina o pollo. Hay quienes prefieren el pollo porque tiene más chico el hueso. Luego, lo amasas y ya bien mezclado se envuelve en su hojita de maíz y se pone en el bote de tamal hasta que se cueza. Y es verdad: no hay que enojarse, o no se cuecen los tamales. En lugar de chicharrón, le puedes poner crema de chocolate... ya se me hizo agua la boca. Hay que remojar la hoja de maíz para que quede blandita.

POSTRE

Café cortado, italiano
Crême Brûlée

EFC: Los cantantes son embajadores: van representando a México y viajan por todos los continentes. De todos los países que conoces, ¿cuáles te gustan más?, ¿tienes algún restaurante preferido en el mundo?

OG: Sí, mi preferido es Estados Unidos y, sobre todo, Nueva York. El restaurante que más me gusta se llama Fiorelos y está enfrente del Metropolitan Opera House: es de cocina italiana muy buena y los vinos son maravillosos, de gran calidad, como L'Osteria del Becco.

EFC: Veo que disfrutas lo que te gusta.

OG: Creo que hay que darle gusto al gusto, hay que apapacharse y darle gusto al paladar. Cuando estás triste, hay un tipo de comida que te puede ayudar, otra para cuando te sientes alegre. Yo creo que la comida es terapia, hay que aprovecharla para que nos anime el alma.

Yo me di gusto conversando con Olivia, la mujer, y con Olivia Gorra, la artista, al tiempo que paladeaba y sentía las suaves notas del vino. Para el momento en el que usted lee esta entrevista, Olivia debe estar cantando en España o comiendo un arenque con las manos. ●

Un nuevo color para tus postres

SPLENDA® con Azúcar Morena,
la morena rica en sabor y textura, con la mitad de las calorías del azúcar morena regular.

Media taza de SPLENDA® con Azúcar Morena sustituye una taza de azúcar morena regular.

Cuando Pienses En Azúcar, Usa SPLENDA®

COME BIEN www.splendaenespanol.com

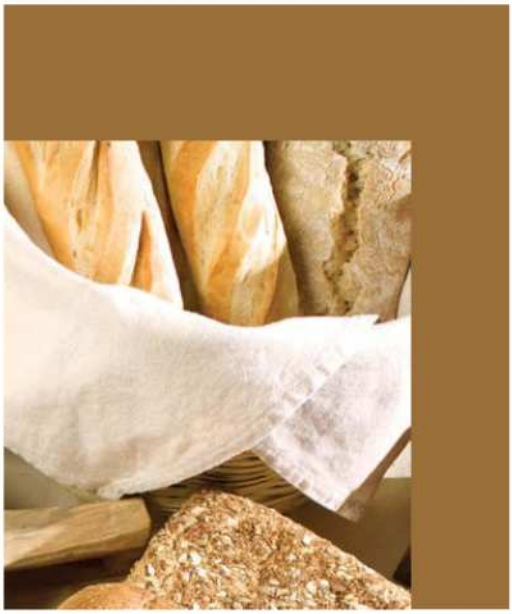
Uno para **cada gusto**

El pan es más que un alimento habitual. Es un símbolo de calidez que nos remite al hogar, a la seguridad que brinda la mesa cuando se está rodeado de familia y amigos, al horno encendido mientras el comedor se inunda con los olores que salen de la cocina.

Por Liliana Villegas - Fotos Fernando Gómez Carbajal

display de panes: artesanos del dulce

canasta de pan: pastelería gourmet



Durante el siglo XX el pan logró posicionarse como uno de los elementos más importantes dentro de las culturas y la gastronomía de cada región.

Hace unos días recorría una de esas vías metropolitanas pletóricas de ruido y peatones, cuando percibí un aroma conocido que me hizo seguirlo como víctima de un encantamiento. Una panadería estaba justo en la esquina y recordé que por alguna extraña razón todas las panaderías de mi infancia han estado en la esquina de una calle.

Por fuera, el pan en los estantes lucía apetecible detrás del cristal incrustado en las paredes de mármol rosa. Al entrar, el piso con algunas migajas me hizo recordar el aserrín que se usaba hace varios años para evitar que la gente resbalara. Las charolas y las pinzas resplandecían en la barra, los bolillos recién horneados esperaban en el contenedor de madera. Aún despedían un calor aromático y mis manos, que no pudieron resistir la tentación, los apretaron para sentir esa crujiente y a la vez suave textura.

Así es cómo me aventuré a hablar acerca del pan en nuestro país, ya que este México colmado de texturas y sabores de los más insospechados ingredientes es también digno de mencionarse por su elaboración de pan salado. Tengo que decir que el pan dulce esperará su turno por ahora, pues merece una nota aparte.

Historia no tan esponjosa

Los orígenes del pan se remontan a los tiempos de Mesopotamia, en donde se elaboraba una pasta con cereales molidos puesta a secar en piedras calientes; a las épocas de los asirios y los griegos, quienes elaboraban un tipo de galleta cocida en planchas de hierro; a los egipcios, que tenían grandes plantaciones de cosechas gracias a su cercanía con el río Nilo, y a los romanos, que hicieron tan importante el pan en su vida cotidiana que de ahí viene el dicho de que al pueblo "pan y circo". Cabe mencionar que ese tipo de pan de la Antigüedad se asemejaba más a una galleta que a un pan como lo conocemos en nuestros días.

Hay también referencias literarias acerca de este particular alimento. En el *Génesis*, el pan formaba parte vital en los festejos después de haber vencido al enemigo. En otro de los libros más antiguos de la humanidad, *Las maravillas más allá de Tule*, de Antonio Diógenes (aprox. siglo II a. C. en Grecia) se narra en crónicas de viaje, la existencia de un pan que se vendía en los mercados y que era de extraordinaria blancura y sabor delicioso. En el siglo XVI, el Lazarillo de Tormes habla también de su

Pan para todos hay

- **Pan de gluten.** Elaborado a base de trigo, posee una menor cantidad de carbohidratos. Contiene mayor proporción de gluten que de harina.
- **Pan blanco.** Hecho con harina de trigo, es rico en vitaminas del grupo B y en minerales, además de ser el más solicitado a la hora de comer.
- **Pan integral.** Rico en fibra y elaborado con harina integral, este pan es ideal para las dietas por su bajo contenido en carbohidratos.
- **Bolillo.** Este pan de harina de trigo es un clásico. Ideal acompañante de nuestras comidas.
- **Telera.** De harina de trigo, este otro clásico es el indispensable para ponerle dentro nuestros ingredientes preferidos.
- ***Baguette.*** De aires franceses y harina de trigo, la *baguette* es muy solicitada para la preparación de bocadillos gourmet.
- **Pan de caja.** Puede hacerse a base de harina de trigo, de salvado, germen de trigo o algún otro grano. Su presentación es un bloque rectangular listo para rebanarse.
- ***Chapata* o *ciabatta*.** Es un típico de origen italiano que puede hacerse a base de harina de trigo. De corteza crujiente y suavidad al centro, es preferido para llevar unos canapés muy gourmets a la mesa.

acercamiento al pan como el único medio de consuelo para saciar su hambre.

Pero el afecto hacia el pan no fue siempre pleno. Durante la Edad Media con las malas cosechas, la pobreza y la falta de higiene, el trigo se infestó de gorgojos y los panes contaminados hicieron enfermar a gran cantidad de personas. Únicamente los monasterios continuaron elaborando este alimento.

Es hasta finales del siglo XVIII cuando el pan recobra fuerzas, ya que se volvió importante en la clase alta francesa y de ahí fue copiado por el resto de la aristocracia y la burguesía europea. El pan hecho a base de aceite, leche, sal y harina o bien los elaborados con harina y miel, eran un verdadero lujo que estaba solamente al alcance de algunos cuantos. Esta desigualdad fue incluso, según se dice, ante la falta de harinas para las mayorías, uno de los factores que llevaron al pueblo a la Revolución Francesa.

Ya en el siglo XIX, después de la Revolución Industrial y de los cambios políticos, la maquinaria facilitó la labor panadera y permitió que grandes cantidades de este alimento estuvieran al alcance de la población. Durante el siglo XX, el pan logró posicionarse como uno de los elementos más importantes dentro de las culturas y la gastronomía de cada región. Hoy en día, el pan atraviesa por otra etapa: las campañas de publicidad en dietas lo han hecho ver como un alimento nada bueno para mantener una figura delgada. Sin embargo, debemos recordar que, como en el caso de cualquier alimento, el secreto está en las cantidades en que se consume.

Algunos famosos en la República

Antes de empezar con nuestra lista de famosos, cabe mencionar que aunque algunos de éstos panes incluyen azúcar en sus ingredientes, no se consideran dulces debido a que la cantidad que ocupan es mínima y únicamente para ayudar a la levadura en el proceso de fermentación.

En todos los Estados: el imperdible es el Bolillo, que no pierde presencia en cada uno de los rincones de nuestro país y está elaborado a base de harina, levadura, agua y sal o azúcar.

Coahuila. Pan de pulque. Mantequilla, piloncillo, azúcar, harina y por supuesto, pulque.

Jalisco. Birote. Pan salado tipo bolillo elaborado a base de harina, levadura seca y agua. Tiene más dureza que un bolillo tradicional ya que se remoja en salsa a la hora de comerse.

Oaxaca. Marquesote. Pan hecho a base de almidón y huevo.

Pan de yema. Elaborado con harina de trigo, levadura y huevo.

Puebla. Semita de agua. Elaborada con harina, agua y levadura.

Semita de piso. Hecha con harina, manteca, levadura y un barniz de atole blanco. Algunas veces se espolvorea con ajonjolí.

Veracruz. Pan de manteca. Que se hace con agua, levadura, sal, azúcar, manteca y harina.

Yucatán. Pan de leche. Los ingredientes son: harina, leche, sal, mantequilla, azúcar, huevo y levadura de cerveza fresca.

Pan de mantequilla. Elaborado a base de harina, azúcar, mantequilla y polvo para hornear.

Pan en México

Para retomar específicamente la referencia histórica en México, hay que decir que aunque ya se habían hecho en tiempos ancestrales las galletas a base de maíz, el pan fue introducido por los españoles, que sembraron trigo para fabricar harina y elaborar pan blanco tipo bizcocho. Después, con la intervención francesa en el siglo XIX, se aprendieron nuevas maneras de elaborarlo, como por ejemplo, el *croissant* y la *baguette*.

Así, después de este breve recorrido por la historia del pan, resta decir que merece un lugar privilegiado en nuestra mesa, ya que ha estado presente a lo largo de todas las épocas evolutivas de la humanidad, salvando vidas de la hambruna y siendo un delicioso acompañante de una buena taza de chocolate durante la cena, o bien, como el ingrediente principal de un bocadillo gourmet. ●

Tagliatelli **al Ajiolo**

INGREDIENTES:

- 15 ml de aceite **Nutrioli**.
- 5 piezas de chile cambray.
- 1 cucharadita de perejil.
- 1 cucharada de queso parmesano.
- Pimienta al gusto.
- 200 g de pasta Tagliatelli.

PREPARACIÓN:

Pon a cocer la pasta hasta que esté al dente, agrega un poco de aceite **Nutrioli** para que no se pegue.

En una sartén aparte, añade un poco de aceite **Nutrioli** para acitronar el ajo y el chile cambray, agrega la pasta y sazona con pimienta, perejil y el queso parmesano.

Receta elaborada por el chef Remberto Almaguer del Instituto Regiomontano de Hotelería, A.C.

Nutrioli

Puro de **soya**, pura salud®

LA SOYA ES NUTRITIVA

Cocina
sano y sabroso®

Nutrioli es puro de soya y la soya es pura salud. Además, no modifica el sabor natural de los alimentos. Por eso, cada vez más personas como tú y como yo lo recomendamos para cocinar sano y sabroso.

Puro de soya, pura salud.

LA SOYA ES NUTRITIVA

manos en la masa

El chef panadero Eduardo da Silva revela los secretos que giran en torno a este ancestral alimento. Lo invitamos a preparar estas deliciosas y sencillas recetas de pan básico que prometen inundar su casa de aromas, y de sabores, su paladar.

Por Liliana Villegas

Hasta ahora, la elaboración del pan había sido un misterio que sucedía tras bambalinas en las panaderías del barrio. Hoy, *elgourmet.com* se mete hasta la cocina y lo invita a meter las manos en la masa. Acompáñenos a disfrutar de las texturas, los aromas y los sabores que se desprenden de esta deliciosa aventura.

Visitamos la panadería gourmet Da Silva, en Polanco, que surgió en 2000 con la idea de ser una pastelería estilo francesa, y que con los años dejó que el pan tipo europeo con técnicas artesanales tomara fuerza hasta convertirse en su especialidad.

El pan de Da Silva comprende desde recetas tradicionales, como la *baguette*, hasta aquéllas que han surgido de la investigación en libros o de creaciones propias, originadas en los rincones de su imaginación.

Tiene un gran muestrario en el que se destacan veinte panes de método directo (con fermentos naturales), pan de caja para sándwiches, pan elaborado con frutos secos, con tomate deshidratado, con centeno, aceitunas o espinacas, *brioche* (hecho a base de una masa europea), pan dulce, como *croissant*; conchas (elaboradas con la masa *brioche*) y, por supuesto, algo de repostería estilo francesa como pasta de *choux*, *éclair*, chocolates y galletas para consentir al paladar.

Resulta muy interesante comprender al pan en todo su esplendor, y es que su proceso de elaboración dista mucho de ser solamente mezcla de harina y agua: es un arte que radica en el sabio manejo del tiempo en la fermentación de la masa. Cuando ésta reposa, se dice que se encuentra viva, porque está transformándose y creciendo, modificando texturas y sabores. Al tacto, es como una piel que se deja aplastar un poco para luego volver a colocarse en su sitio. Huele a la levadura de cerveza, y la que tiene más horas en fermentación es de olor más intenso.

El pan dista mucho de ser solamente mezcla de harina y agua: es un arte que radica en el sabio manejo del tiempo en la fermentación de la masa. Cuando ésta reposa, se dice que se encuentra viva, porque está creciendo, modificando texturas y sabores.

Cada lapso es un sabor distinto, ya que aumenta el grado de acidez. Unos minutos después, será un pan diferente, algo así como el añejamiento de un vino. Por lo tanto, el tiempo es el principal secreto del sabor del pan blanco.

Así, con los secretos puestos en la mesa y espolvoreados de harina, el chef Eduardo comenzó la tarea de elaborar, para nosotros, uno de sus panes artesanales: la *baguette*.

Tips panaderos

- Utilice agua fría (a temperatura del refrigerador) durante todo el proceso de elaboración del pan.
- En verano, la masa no debe pasar, después de su amasijo, de los 23° C.
- La masa debe trabajarse hasta que tenga buena elasticidad. Puede comprobarse con "el efecto malla", es decir, que se estire a lo largo y ancho sin romperse.
- Si utilizara la masa de un día para otro, puede dejarla fermentando en el refrigerador dentro de un bowl de acero inoxidable cubierta con vita film.
- La levadura fresca debe disolverse primero en agua y no directamente en la harina, así se integrará más rápido y con mayor facilidad.

"El pan, para mí, es una pasión, es el complemento perfecto de una comida. Tiene un amplio espectro de desarrollo dentro esta deliciosa especialidad".

Chef Eduardo da Silva

PROCESO DE AMASADO DE UNA *BAGUETTE*.

baguette artesanal Da Silva

INGREDIENTES

Para el poolish

500 g de harina
500 g de agua
4 g de levadura fresca

Para la masa

1 k de *poolish*
1 k y **200 g** de harina
25 g de S500*
480 a **500 g** de agua
20 g de levadura fresca
40 g de sal

*Mejorante disponible en tiendas de materias primas: sirve para formar una costra de mejor calidad. Es opcional.

PROCEDIMIENTO

Para el poolish

1. Disuelva la levadura en el agua y mézclela con la harina en la batidora. Deje reposar durante 12 horas.

Para el pan

1. Mezcle la harina con el *poolish* y el S500. Disuelva la levadura en el agua y agregue a la mezcla. Hágalo poco a poco para no excederse.
2. Amase con máquina aproximadamente durante 3 minutos, o bien a mano, hasta que se incorporen todos los ingredientes y se haga una masa tersa y homogénea.
3. Coloque la sal. Debe hacerse en la parte final del amasijo para evitar que

La elaboración de pan es un arte que radica en el sabio manejo del tiempo en la fermentación de la masa.

se queme la levadura. Es esta parte del proceso en la que se desarrolla el gluten, es decir, la elasticidad.

4. Bata durante otros 3 minutos. Sin exceder los 7 minutos en total con el primer amasijo.

5. Estire la masa hasta formar el largo de la *baguette*. Enrolle los lados hacia adentro con la base de la mano, y empujando hacia afuera y hacia adentro. El cierre debe permanecer abajo.

6. Deje fermentar durante una hora y media en la cocina, lejos de las corrientes de aire, hasta que triplique su tamaño.

7. Rocíe la masa con un aspersor de agua y esparza encima harina tamizada.

8. Utilice un cuchillo muy filoso para hacer unos 5 cortes impares.

9. Déjela fermentar nuevamente hasta doblar su tamaño.

10. Hornee a 200° C en horno vaporizado durante 20 ó 30 minutos. Para ello, meta un bol con hielo durante los primeros 3 minutos de la cocción, o bien rocíe el interior del horno con el aspersor.

Tips para conservar delicioso nuestro pan

Es tan amplia la variedad de pan, que los consejos para conservarlo son igualmente amplios. Aquí, algunos básicos:

- La baguette puede conservarse hasta por dos días perfectamente envuelta y teniendo cuidado que no haya ninguna entrada de aire. Se recomienda utilizar papel celofán. Para consumirlo, puede calentarlo en horno de estufa o en una parrilla eléctrica.
- Los panes de tipo ácido (es decir, los de tipo fermento) deben guardarse en una bolsa de celofán en el refrigerador durante máximo diez días. A temperatura ambiente, puede conservarse solamente cuatro días.
- El pan de ciabatta dura dos días envuelto en celofán.
- No se recomienda conservar el bolillo más de un día.
- La frescura del pan está con relación a la humedad que contenga, por lo tanto, el consejo más universal consiste en aislarlo del aire.

ciabatta artesanal Da Silva

INGREDIENTES

Para el poolish

80 g de harina
80 g de agua

Para la masa

160 g de *poolish*
990 g de harina
10 g de levadura fresca
625 g de agua
20 g de sal

PROCEDIMIENTO

Para el poolish

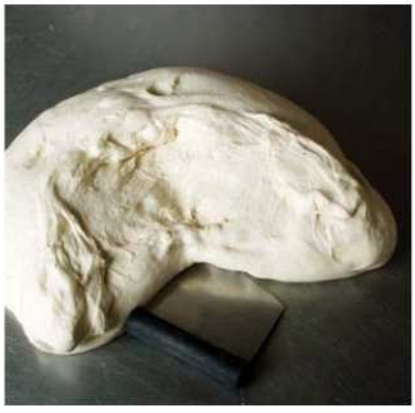
1. Disuelva la levadura en el agua y mézclela con la harina en la batidora (no con aspas, sino con gancho). Dejar reposar durante 10 horas.

Para el pan

1. Mezcle la harina con el *poolish*. Disuelva la levadura en el agua y agréguela poco a poco a la mezcla.
2. Amase aproximadamente durante 3 minutos con batidora eléctrica o bien a mano, hasta que la masa quede tersa y homogénea.
3. Añada sal.
4. Bata durante otros 3 minutos, sin exceder los 7 minutos en total con el primer batido.
5. Forme un rollo y déjelo reposar en una charola enharinada para evitar que se pegue, hasta que doble el tamaño (2 horas, aproximadamente)
6. Voltéelo sobre una charola y rocíe agua con un aspersor.
7. Doble las puntas y esparza harina tamizada.
8. Voltéela de manera que queden las puntas hacia abajo. Golpeé con la palma de la mano para aplanar la masa. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño.
9. Hornee a 200° C en horno vaporizado durante 20 ó 30 minutos.

Tip Da Silva

Puede poner un toque especial a su pan con algún ingrediente preferido. El chef da Silva recomienda que no represente más del 20% de la masa. Por ejemplo, por cada kilo de masa únicamente puede llevar 200 gramos de tomate, ajo, cebolla o hierbas finas.



LOS CAMPEONES TOMAN RESPONSABLEMENTE.

www.championsdrinkresponsibly.com

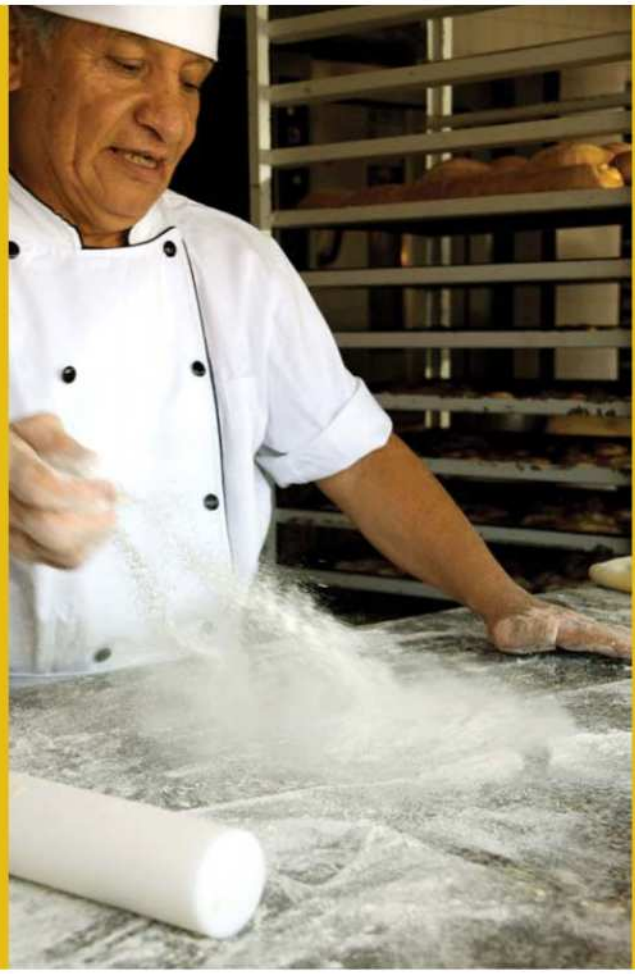
Con el apoyo de:

BACARDI LIMITED

entre harina y sueños

Tantas historias hay de panes como de panaderos. Algunas son más conmovedoras que otras, y no todas tienen un final feliz. Presentamos la de Daniel Resendis, un hombre que ha sabido cómo amasar su vida.

Por Fabiola de la Fuente



La Pastelería Gourmet abrió sus puertas hace 18 años, y aún hoy se encuentra dentro de las favoritas de los queretanos, tal vez por su extraordinaria calidad, su estupenda atención o bien por el alma que le imprimen quienes trabajan en ella.

La directora de la orquesta es Doña Concepción Ruiz Hernández, ama y señora de la pastelería, quien aunque es socia de Raymundo Vázquez y María Elena Lugo, propietarios del tradicionalísimo restaurante Nico's, que tiene casi 50 años en el D.F. y 20 en Querétaro, hace y deshace como mejor lo cree. Y es que llevan tantos años trabajando juntos, que la relación laboral desde hace tiempo funciona a base de confianza mutua, con la precisión de un reloj suizo.

Doña Conchita, como la llaman de cariño, dice que organizar la panadería no fue fácil al principio, ya que los panaderos, según comenta, tienen su carácter, y cual jarritos de Tlaquepaque, se quiebran a la menor provocación. Por eso desde que dio con Daniel Resendis, su jefe panadero, lo consiente y lo mima para que esté contento y trabaje sin pormenores.

Al llegar a la parte trasera de la panadería, cierto perfume trae montones de recuerdos de golpe: varios hornos dejan ver en su interior crecientes formas que pronto serán esponjados o crujientes panes. Algunas repisas metálicas que se atraviesan a medio camino, hacen las veces de departamentos en donde habitan momentáneamente bolillos, *baguettes*, *brioches*, ojos de pancha, pambazos y una que otra chilindrina, porque eso sí, aquí no han dejado de hacer pan tradicional mexicano.

Al fondo, todo de blanco no sólo por el uniforme, sino por la fina capa de harina

Cocineros ejemplares

Marie-Antoine Carême, padre de la repostería, tuvo que hacerse cargo de sí mismo a los 10 años. Para el final de su vida había escrito varios libros y había sido cocinero de reyes y emperadores.

Auguste Escoffier, cocinero y gastrónomo francés, aprendió el oficio culinario en el restaurante de su tío, donde entró a trabajar a los 13 años. Se dice que fue uno de los chefs que consolidó la gastronomía francesa moderna.

pan de centeno *(figuras de pan)*

INGREDIENTES

1 k de harina de trigo
300 g de harina de centeno
20 g de sal
20 g de levadura
450 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes secos, agregue el agua al final, bata hasta que quede una masa tersa. Haga la figura de su preferencia. Deje fermentar a temperatura ambiente por 1 hora. Hornee a 200°C por 20 minutos.
(Para 3 figuras)

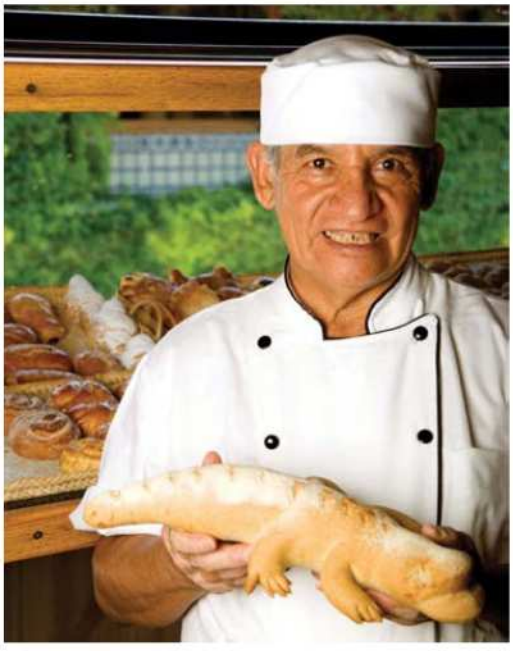
que cubre parte de sus manos y brazos, está Daniel, el encargado de la panadería, quien sin dejar de amasar voltea y sonríe dándonos la bienvenida. Es literalmente el hombre del lugar, ya que las demás empleadas, quienes por cierto sueltan risitas al vernos llegar con la cámara, son puras mujeres de diferentes edades y semblantes.

La mirada de Daniel Resendis es apacible, sus ojos indican que la tormenta de su vida se ha calmado, y es que no la tuvo fácil. Con tan sólo diez años, perdió a su madre, y de su padre ya no supo nunca nada más. Con tres hermanos pequeños a quienes mantener, tuvo que dejar la escuela y entró a trabajar a la panadería donde laboraba el papá de uno de sus amigos de la primaria. Fue cuando comenzó a abrirse camino en un mundo que de pronto dejaba ver sus tintes grises.

Esculpiendo infancia

Ya son 40 años haciendo pan de todas las formas y tipos que uno pueda imaginar, y esto de las formas es muy en serio... Daniel es amante de los animales ya que de pequeño en casa de su abuelita, donde vivía junto con sus hermanos, tenían pájaros, perros, pericos y conejos, los cuales inmortalizó en figuras de pan en el lugar donde trabajaba. Fue así como se volvió escultor de obras de arte comestibles en donde su mármol era, básicamente, harina y agua.

Aún hoy sigue haciendo figuras, algunas más complejas que otras, pero todas con un toque de inocencia que deja ver al niño que vivía rodeado de animales en casa de su abuela. Cocodrilos, sirenas, peces, gusanos y palomas con entrañas de migajón, son usados en los festivales gastronómicos de Nico's, tanto en la Ciudad de México como



pan de queso gruyère

INGREDIENTES

500 g de harina
500 ml de agua
10 g de sal
10 g de levadura en polvo
150 g de queso gruyère rayado
• Pizca de pimienta molida

PREPARACIÓN

Ponga harina, sal, pimienta y la levadura en una mezcladora de pan, vaya integrando el agua hasta que se forme una masa manejable, engrase un molde de pan alargado y coloque la masa dentro. Barnice con huevo batido ligeramente y rocíe encima el queso rallado, deje reposar por media hora aproximadamente hasta que la masa infle al doble, meta al horno a 200°C por 20 minutos.
(2 barras: 16 personas)

en Querétaro. Cuando hace figuras el trabajo se vuelve lúdico y hasta onírico: en ocasiones crea seres que ve en sueños.

Como la guitarra

De sus once hijos, ninguno se dedica a la panadería, se les hacía muy "matado", ya que cuando eran pequeños su padre trabajaba más de 15 horas al día. Ahora trabaja sus 8 ó 9 horas, y a diario elabora entre 1.500 y 2.000 panes cuando hay eventos. Su récord dice, son 50 bultos de bolillos (cada bulto trae 40 kilos) que hacían hace muchos años entre siete compañeros, en una panadería de San Juan del Río.

Al preguntarle qué tipos de panes sabe hacer, sonríe y contesta: "Uuuuy, pues sólo imagínese, después de 40 años de hacer pan, yo creo que de todos los tipos, mexicanos, europeos, dulce, salado, con mucha mantequilla, rellenos, cubiertos... Yo creo que la panadería es como la guitarra, entre más le rasca uno, más le sabe".

Daniel asegura que si no hubiera sido panadero... ¡habría sido panadero! No hay nada que le guste más. Durante algunos años se retiró de la panadería para trabajar en una fábrica, pero finalmente volvió a la amasada porque se dio cuenta que ser panadero era lo que más feliz lo hacía.

"Tengo una buena vida, tengo a mi familia y hago lo que más me gusta: mis panes hacen felices a la gente cuando los prueba, y también puedo divertirme haciendo diferentes tipos de pan, además de las figuras de animales que hacía desde pequeño. Tal vez lo que me falta es poner mi propia panadería, pero no se si lo haga. Aquí estoy muy a gusto". ●

Pastelería Gourmet
Blvd. Bernardo Quintana No. 506 Loc. A
Col. Arboledas
76.140 Querétaro
Teléfono: (442) - 2243621

Wall Street INSTITUTE
SCHOOL OF ENGLISH
más de
2 MILLONES
de personas en todo el mundo
ya hablan Inglés gracias a nuestro Método
¿Por qué tú no?
APRENDE INGLÉS
COMO APRENDISTE
ESPAÑOL
SPEAK ENGLISH... WALL STREET ENGLISH!
wallstreetinstitute.com.mx
01800 00 WALLST (9255 78)
¡YA ABRIMOS UN NUEVO CENTRO EN PUEBLA, CONÓCELO!
39 Poniente No. 3302 local B, plaza las Ánimas, col. El Vergel; Puebla, Puebla. Teléfono. (222) 169 7371

El que en pan piensa...
quiere más que harina y agua

Considerado uno de los alimentos más populares de la Tierra, el pan esconde secretos fundamentales a la hora de su preparación. Presentamos aquí el más gourmet de todos los panes: el de Artesanos del Dulce.

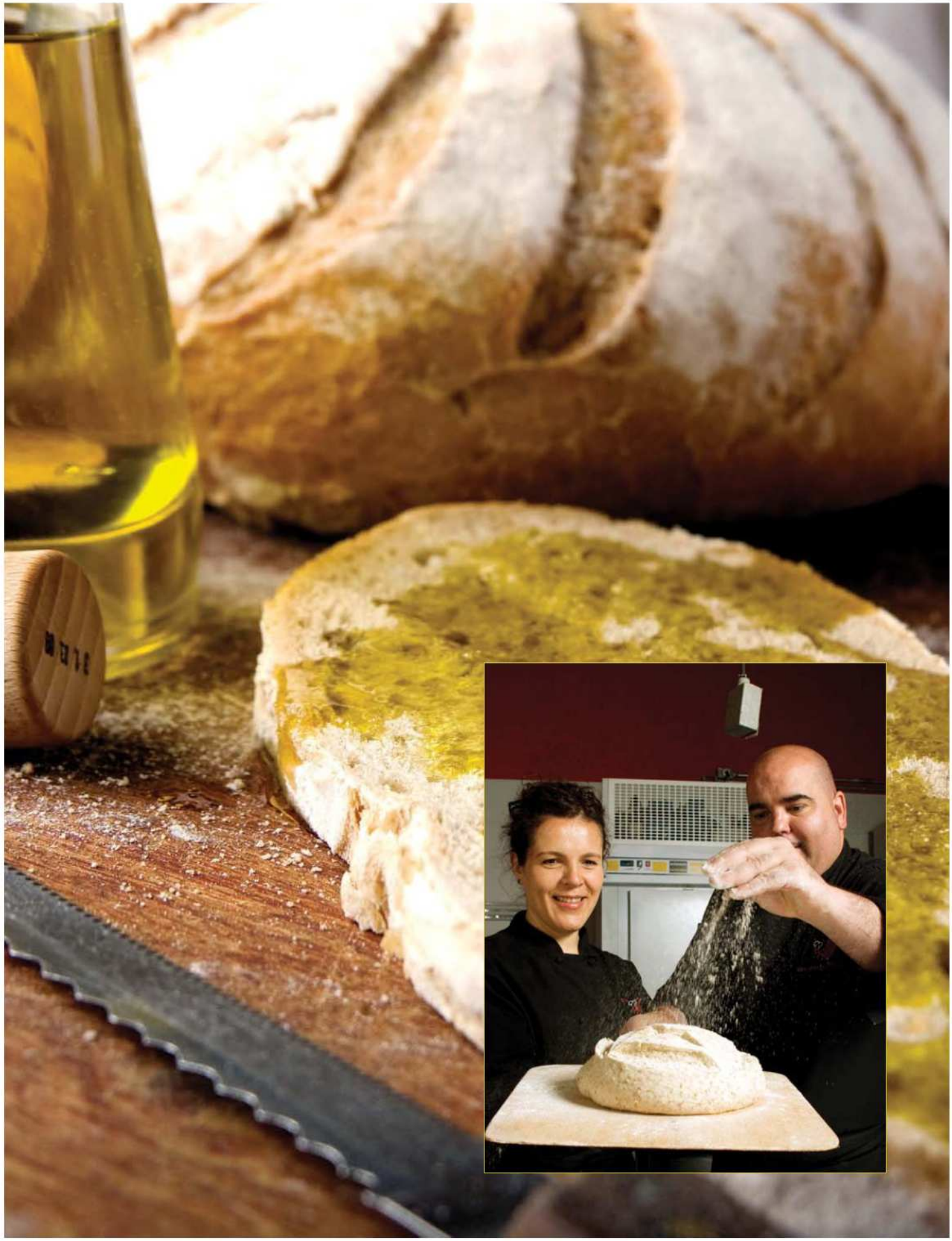
Por Angélica Hernández

Así como el término gourmet refiere a un paladar exquisito, gustos delicados y refinados, buen sabor, fineza y calidad, cuando nos referimos al pan gourmet ocurre lo mismo.

Existe una amplia gama de panes, pero puede ser tan sólo un detalle el que logre distinguirlo de los demás: los ingredientes y el cuidado que se han puesto en su elaboración. El pan gourmet se ha vuelto un homenaje a la vista y el paladar, ya sea blanco, negro, integral, de cebada, tostado, crudo o relleno, siempre será el principal alimento del hombre, el más universal y el más variado. Su proceso de molienda, sus ingredientes y técnicas han evolucionado, y se han perfeccionado para obtener un producto de mayor calidad.

Los amos del pan

Ya sea dulce o salado, Artesanos del Dulce es uno de los más confiables especialistas en panes gourmet, un verdadero agasajo gastronómico.



Hágala usted mismo

Para Joan Bagur, la mejor levadura es la hecha por uno mismo y comparte con nosotros una de sus recetas para elaborar levadura natural.

masa de uva

INGREDIENTES

1 k de uva morada
2.200 l de agua
2.500 k de harina de alta proteína
1 m de manta de cielo

PROCEDIMIENTO

Primeramente, deshuese la uva morada y envuelva en un pedazo de manta de cielo. En un recipiente mezcle 1 kilo de harina alta proteína con 1 litro de agua. Coloque la manta de cielo con las uvas encima de la mezcla anterior y deje reposar 24 horas (se debe obtener de las uvas un jugo oscuro). Exprima y retire la manta de cielo.

Posteriormente, agregue 750 g de harina de alta proteína a la mezcla anterior e incorpórela. Deje reposar por 6 horas.

Después, agregue otros 750 g de harina de alta proteína y 1.200 litros de agua a la mezcla anterior, incorpórela y refrigere.

Puede durar como máximo 2 días en refrigeración.

(Rinde 5 litros)

En 1857, cuando Pasteur estudió a las levaduras en plena fermentación, el mundo puso definitivamente la mirada sobre ellas. Desde 1887 se producen industrialmente.

Después del encuentro en Barcelona de los dos chefs dedicados a la panadería y pastelería, María Teresa Ramírez Degollado y Joan Bagur, decidieron pasar una temporada allí. La mexicana llevaba consigo un importante bagaje de estudios y experiencias culinarias y ambos encontraron en esas tierras el ambiente propicio. En ese tiempo, Joan dirigía un grupo de chefs de varias regiones de España en un proyecto especial en el que se experimentaban nuevos platillos. Ahí coincidieron los dos.

María Teresa siempre le habló de su país, de sus productos, platillos, sabores y paisajes; después de un tiempo llegaron a México para descubrirlos en conjunto. Durante dos años, el chef trabajó con las mayoras del restaurante El Bajío, propiedad de Carmen "Titita" Ramírez Degollado, madre de María Teresa. Conoció una amplia variedad de chiles y salsas, probó cuanto le ofrecían en mercados y tianguis en todo el país. Al final, Joan y María Teresa decidieron crear su propio negocio.

Comenzaron con un plan de trabajo muy duro y pasaron por muchas eventualidades, pero al final crearon un amplio taller equipado con lo último en tecnología culinaria, donde uno de los principales *gadgets* panaderos son las ultramodernas batidoras, que permiten obtener una repostería esponjadita, ligera, con gran sabor.

Desde hace 5 años, Artesanos del Dulce es una institución en cuanto a pastelería se refiere y ahora están incursionando en el mundo del pan, que aunque es complicado, confían en que cada vez mejoran sus técnicas.

La levadura pulquera: el éxito del pan gourmet

Aunque para hacer pan en estricto sentido sólo es necesario tener harina, agua, levadura y sal, uno de los elementos responsables para que su elaboración sea un éxito es el tipo de levadura que se utiliza. Aunque no existen fechas precisas, ya que el hombre la encontró de forma accidental al dejar un poco de masa a la intemperie, para el año de 1857 Pasteur hizo un estudio serio sobre las levaduras en el proceso de la fermentación alcohólica, y para el año 1887 se comenzó a utilizar en su forma pura o prensada que se

emsa
Springtime
Distribuidor Exclusivo en México: Representaciones Albis S.A. de C.V.
www.albis.com.mx ventas@albis.com.mx
Puebla, Puebla 01 (222) 500 3240
De venta en Liverpool

La levadura es un hongo unicelular procedente de los residuos de la fermentación de los mostos cerveceros, o de otras bebidas fermentadas.

Saque al chef que lleva dentro Campesino

INGREDIENTES

5 k de harina de alta proteína
200 g de masa de uva o levadura natural
3.2 l de agua
3 k de centeno
50 g de sal

PROCEDIMIENTO

En una cubeta mediana ponga 200 gramos de harina de alta proteína, 230 mililitros de agua, 200 gramos de masa madre, mueva todos los ingredientes con una pala de madera hasta que se incorporen completamente. Tape con una bolsa de plástico y deje reposar a temperatura ambiente por 2 horas. Añada 600 gramos de harina de alta proteína, 400 ml de agua y mueva con la pala de madera hasta que se incorporen todos los ingredientes correctamente. Tape con la bolsa y deje reposar a temperatura ambiente por 2 horas.

Agregue 1.9 litros de agua, 1.9 kilogramos de harina de alta proteína y mueva con la pala hasta que se incorporen bien estos ingredientes. Nuevamente tape con la bolsa y deje reposar por otras 2 horas a temperatura ambiente.

Añada 600 ml de agua, 1.9 kilogramos de harina de alta proteína, 300 gramos de centeno, 50 gramos de sal, remueva con la pala hasta que se incorporen completamente y deje reposar por 1 hora tapada a temperatura ambiente.

Pese la masa de 700 gramos, colóquela en una charola con harina, tápela con una manta y deje reposar en refrigeración por 1 hora mínimo.

Bolee perfectamente y colóquela en las cazuelas de barro enharinadas. Dejar que fermente por 40 minutos en la maquina fermentadora.

PRESENTACIÓN

Saque las masas de las cazuelas y taje con la forma clásica de la hogaza. Meta las hogazas en el horno pequeño con un posillo de agua y deje cocer. Para almacenamiento, deje enfriar las hogazas a temperatura ambiente, envuélvelas con vithafilm y guárdelas en el congelador a -18°C.

(Para 10 piezas)

obtiene de la filtración de la levadura por medio de filtroprensas. Para profundizar, la levadura es un hongo unicelular llamado *Saccharomyces cerevisiae* que procede de los residuos de la fermentación de los mostos de la cerveza, o de otras bebidas fermentadas. En la actualidad, se obtiene de muy varidas fuentes: de la melaza procedente de la remolacha o de la caña de azúcar, y su función es la de transformar el azúcar en alcohol y gas carbónico, lo que hace que se duplique o triplique el volumen inicial de la masa. A diferencia de muchas empresas panaderas, estos chefs crean su propia levadura a base de ingredientes naturales del pulque.

"Son productos que ayudan a fermentar al pan rápidamente, le dan consistencia, ayudan a su conservación, a que tenga buena corteza, a que no se deshidrate y es a la vez lo que le da cierta acidez y sabor al pan", comentó Joan Bagur.

Claro que también traen levadura de Rusia, la cultivan día tras día para que vaya obteniendo proteínas y así se aseguran de tener una levadura de gran calidad.

Asimismo, cuan mejor sea la harina mejor quedará nuestro pan: puede ser de trigo integral, de centeno, de maíz, de avena, entre otras; la calidad del agua es esencial, se recomienda de preferencia agua de manantial, sin cloro, porque aniquila la evolución de la levadura. Sal marina, para darle mayor sabor y conferirle un color tostado al pan y buena consistencia.

Otro elemento muy importante es utilizar horno de piedra, ya que este le dará al pan otras características que difícilmente se las da un horno de convección. El pan será más aromático y mantendrá una humedad de cocción justa, el de gas por el contrario puede salirnos un poco más seco y por añadidura deberemos de darle la vuelta a media cocción para que se haga bien por las dos caras.

"Para el pan gourmet podemos abrirnos en cuanto a ingredientes se refiere, podemos agregar harinas refinadas, fibras, centeno, cereales, trigo entero, todo dependerá de que tipo de pan queremos hacer", menciona Joan.

Como recién horneado

"Cuando el pan es bueno se conserva en una bolsa de papel. En algunas partes del mundo, en especial España, se utilizan bolsas de tela para dejarlo respirar. Para cada pan es diferente el tiempo de conservación, la mayoría tiene un tiempo de duración de 24 horas aproximadamente. En Artesanos del Dulce tratamos que nuestro pan sea del día, para que la gente lo consuma lo más fresco posible", aseguró el chef.

Sin restricciones

Para muchas personas la relación que tienen con las harinas se vuelve complicada y hasta puede convertirse en algo prohibido, cuando

María Teresa muestra la textura de la masa de *focaccia*.

Focaccia Mediterránea

INGREDIENTES

10 k de harina de alta proteína*
200 g de masa de uva o levadura fresca
800 ml de aceite de olivo
3 l de agua

Para sazonar

100 g de pimentón dulce
50 g de hierbas finas
100 g de sal de grano grueso
2 l de aceite de olivo

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina y el agua en la amasadora para que se incorporen los ingredientes. Pare la amasadora y deje reposar por 15 minutos aproximadamente para generar hidrólisis. Agregue la levadura fresca, el aceite de olivo poco a poco y deje reposar en una cubeta tapada con bolsa por 60 minutos. Pese la masa de 2.2 kilogramos y extiéndalo en las charolas con marco, deje fermentar a 22°C máximo, pique la masa y sazone. Hornee a 170°C por 15 minutos aproximadamente aplicando 5 segundos de vapor antes.

PRESENTACIÓN

Cuando ya esté fermentada la masa, píquela, sazónela agregando primero las hierbas finas, luego el pimentón dulce y por último repartir el aceite de olivo en todas las focaccias con el cucharón de madera.
Para almacenamiento, deje enfriar a temperatura ambiente, guarde en bolsas de plástico, coloque en cajas rojas y almacene en el congelador a -18°C.
(Para 8 piezas)

La calidad del agua es esencial: se recomienda agua de manantial, sin cloro, porque aniquila la evolución de la levadura.

en realidad lo que aumenta las calorías de un trozo de pan es lo que normalmente lo acompaña: mermeladas, mantequilla, embutidos, salsas, etc. A igualdad de contenido calórico, el pan provoca un menor acumulo de grasa en el cuerpo que otros alimentos ricos en grasas. Es decir, 100 gramos de pan aportan unas 250 calorías, pero engordan más 35 gramos de mantequilla o margarina, que también proporcionan unas 250 calorías, y esto debido a que la grasa de los alimentos se acumula más fácil en nuestro cuerpo que los hidratos de carbono complejos, abundantes en el pan.

Como se puede ver, el mundo de la panadería es inmenso, y sólo la imaginación pone la frontera, puede hacer tantos tipos de pan como quiera, sin contar las fantasías de panes especiales gourmet que puede inventar.

Pan de caja 1/2 multicereal

INGREDIENTES

1.2 k de harina multicereal
2.8 k de harina de alta proteína*
100 g de masa de uva o levadura fresca
2.3 l de agua
1.2 k de levain ruso (levadura rusa)*

Costra

100 g de avena
100 g de ajonjolí
100 g de linaza
100 g de semilla de girasol

PROCEDIMIENTO

Coloque en la amasadora las dos harinas, la levadura fresca y el agua. Amase para que se incorporen los ingredientes. Agregue el levain ruso y siga amasando hasta que obtenga una masa suave y firme. Saque la masa de la maquina, póngala en una cubeta y tápela con una bolsa de plástico. Ferméntela a 22°C por 30 minutos aproximadamente en la maquina fermentadora*. Saque de la cubeta de la máquina fermentadora. Saque la cubeta de la máquina y corte la masa de 2.5 kilogramos.
Coloque las masas en las cajas 1/2 ya engrasadas y vuelva a fermentar a 22°C por 30 minutos. Colóquelas en charolas y precuézalas a 190°C por 15 minutos aproximadamente.

PRESENTACIÓN

Con una brocha humedezca la superficie con poca agua y coloque en dicha superficie la costra.
Para almacenamiento, guarde los panes en bolsas de plástico, colóquelas en cajas rojas y congele a -18°C.
(Para 3 piezas)

* Es especial para panaderías y se encuentran disponibles en tiendas especializadas.

AGRADECIMIENTOS

Artesanos del Dulce
Fundadores: María Teresa Ramírez Degollado y Joan Bagur
Lago Tangañica 47 C, Col. Granada
5531-3832
www.artesanosdeldulce.com.mx

TEPPANYAKI TERRAZA

CHINA GRILL

Horario y días:
Lunes a miércoles de 13:30 a 24:00 hrs.
Jueves a sábado de 13:30 a 01:00 hrs.
Domingo de 13:30 a 18:00 hrs.

Mariano Escobedo #700 (Camino Real México).
Reservaciones: 5263 8887.

Cocinero del año

La competencia que llegó de España a México

David Anzures Velázquez, Cocinero del año.

Patrocinado por marcas líderes de la industria alimenticia y el turismo, el certamen se propone resaltar la importancia de la gastronomía mexicana e incrementar su prestigio.

Por Liliana Villegas

Cocinero del Año es un concurso que se rige por las bases oficiales de la World Association of Chefs Societies, que se encarga de vigilar los concursos en materia culinaria a nivel internacional. Monterrey, Guadalajara y Cancún fueron las sedes escogidas para llevar a cabo las eliminatorias regionales. El Distrito Federal abrió sus puertas para la semifinal y la gran final.

Para Eva García Cuervo, directora del concurso, esta competencia es de gran importancia para el reconocimiento de la profesión de chef, así como de la gastronomía mexicana en el mundo.

Hacia el último trecho

Fue en el Campus Lomas Verdes de la Universidad del Valle de México, en donde se llevó a cabo la última semifinal. Esta vez, los ganadores fueron Irayda Cadena Santos, de Le Cirque en el Distrito Federal, y Pablo Salas Corona, del Bar Ofening's, del Estado de México.

El exigente jurado calificó a los participantes tomando en cuenta el gramaje, el valor nutricional y los costos de la receta, ya que parte del sentido del concurso es elaborar platillos con la misma cantidad de dinero que podría tener un ama de casa.

El gran premio

Como parte del evento Alimentaria México 2008, el concurso llegó a su etapa final. Los días 4 y 5 de junio, el Centro Banamex albergó a los finalistas que se debatieron por el trofeo ante los jueces.

En medio de la emoción que ya comenzaba a sentirse en el ambiente, y con los chefs al frente en espera del gran momento, Eva García les dio la bienvenida y felicitó a los concursantes que gracias a sus habilidades y esfuerzos lograron llegar hasta la final. Asimismo, nombró a los patrocinadores por su importante ayuda. Representantes de las compañías subieron al estrado a recibir su reconocimiento: Víctor Pascual de Alimentaria México; Pablo Perversi, vicepre-

El **jurado calificó** a los **participantes** tomando en cuenta el **gramaje**, el **valor nutricional** y los **costos** de la receta. El **sentido** del **concurso** es elaborar platillos con la **misma cantidad** de **dinero** que podría tener un **ama de casa**.

El jurado estuvo integrado por chefs de talla internacional como Guillermo González, Benito Molina, Enrique Olvera, Aquiles Chavez, Mikel Alonso y Arturo Fernández, entre otros.

sidente de Unilever Food Solutions para Latinoamérica; Margarita Vin, presidenta de la Asociación de chefs en México; José Luis Lechón, vicepresidente de mercadotecnia de productos RICHS; Juan Rodríguez Collado, director ejecutivo de la marca Herdez; Adolfo Enrique Garzón Moreno, gerente de Mercadotecnia de Kraft Food Solutions con su marca Philadelphia; Ernesto Partida, director de Electrolux división profesional; David Macías, propietario de Sólo para profesionales. También estuvieron presentes las marcas Volaris, Grupo Posadas, Camino Real, Villeroy & Boch y la revista *elgourmet.com*.

A continuación, se agradeció a los chefs del jurado –integrado por Enrique Olvera, Claudio Ferrer, Mónica Patiño, Mikel Alonso, Guillermo González, Benito Molina, Arturo Fernández, Aquiles Chávez y Thierry Nikol de la UVM–, así como el apoyo de los chefs de Herdez y RICHS. Olvera, presidente del jurado, mencionó que fue muy agradable descubrir que los platillos son de cocina netamente mexicana, pero en un contexto muy personal, y terminó su discurso resaltando la enorme labor de Eva García y de David Clorio.

Entre aplausos, voces de apoyo y emoción, se mencionó el nombre del tercer lugar: Luis Ricardo Luján, de Las Brisas Restaurant at Fairmont Mayakoba, en Playa del Carmen, se hizo merecedor del premio de 50.000 pesos y un horno de la marca Electrolux. Ya con los ánimos flotando en el aire y con el rostro lleno de expectativa, se escuchó el nombre del segundo lugar: Irayda Cadena, de Le Cirque, en la Ciudad de México. Ella obtuvo el premio por 75.000 pesos y un horno de la marca Samsung.

Para entonces, el gran ganador ya estrechaba las manos de sus maestros, jueces y compañeros de concurso, la emoción desbordaba: David Anzures Velázquez, del Museo Marco en Nuevo León, es ahora el Cocinero del Año, digno representante de nuestro país y su magnífico arte culinario para la cuarta edición española de este concurso, programado para el año 2010, en Barcelona. Recibió un premio por 200.000 pesos y la cobertura de los gastos del viaje, un refrigerador doble y una Termomix de la marca Oster. Sus platillos fueron una ensalada de brotes mexicanos huauzontle y sorbete de cilantro limón, un plato fuerte de pato en mole verde, ayacotes, plátano macho y teja de pepitas, con un postre de maíz en texturas con gelatina y reducción de naranja. Las dos botanas resultaron ser la quesadilla de chapulines con queso de Chiapas, guacamole y aire de guajillo, y el bocadillo de sardina, poblano y frambuesa con caramelo de cebolla. Cabe mencionar que los chefs acreedores del 4.º al 8.º lugar recibieron 15.000 pesos de premio cada uno en reconocimiento a su dedicación y entrega.

Así, entre abrazos y brindis, cerró la final de este concurso con algo más que satisfacción. Se clausuró con el orgullo de haber trabajado arduamente durante más de tres meses para reconocer a los chefs que hacen arte, tras bambalinas, en pro de nuestra exquisita gastronomía mexicana.

producto del mes

harina y agua, un dúo potente

Desde tiempos remotos y en todo el planeta, siempre se ha preparado una pasta básica con estos dos elementos esenciales, que se llama de distintas maneras: panes, tortillas, arepas, chapatis...

Fotos de Eduardo Torres – Producción de Pía Llorens

scons de queso

La fuerza de la harina

Se llama harina a todo grano de cereal molido a polvo, aunque por lo general se ha restringido su uso al grano de trigo. El proceso de molienda se realiza en varias etapas y en cada una de ellas, que van desde el descascarillado del grano hasta la harina de máxima pureza, el material obtenido tiene un nombre y un uso:

- **Salvado.** Es la cubierta del grano de trigo que está compuesto por cinco capas, las tres primeras constituyen el salvado que se separa del resto durante el proceso de molienda.
- **Semolín.** Conserva parte de la cáscara del grano y tiene una pasada menos por el molino que la harina medio 0. Se utiliza en la elaboración de pasta fresca. También se lo llama trigo candial.
- **Harina medio 0; 0; 00; 000 y 0000.** Estas cinco harinas se clasifican según las pasadas por el molino, es decir, por el grado de impurezas que contengan, también llamadas "cenizas". La 0000 es la más blanca de todas, se hace con el corazón del grano y se obtienen 30 g de harina cada 100 g de trigo, mientras que en la 00 se obtiene el doble. Cuantas más impurezas, más gluten tiene la harina. El gluten retiene los gases de la levadura y por eso las preparaciones quedan livianas y aireadas. La 000 es la preferida para hacer pan porque es suficientemente blanca, pero con más gluten que la 0000.

scons de queso

G G G

INGREDIENTES

4 tazas de harina
1 huevo
1 taza de leche
5 cdtas de polvo para hornear
200 g de queso rallado
- Sal, c/n
- Pimienta, c/n

OPCIONAL

- Curry en polvo
- Pimentón
- Orégano seco
- Tomates deshidratados

PROCEDIMIENTO

En un bol, coloque la harina, la sal, la pimienta, el polvo para hornear y el queso parmesano rallado grueso. Mezcle bien y forme un hueco en el centro de la preparación. Coloque el huevo, la leche y, si lo desea, algunas de las opciones para saborizar los scons. Comience a trabajar la mezcla incorporando desde el centro hacia los extremos, hasta que quede una masa homogénea y lisa. Estire, con la ayuda de un palo de amasar, de 1 cm de espesor y corte de la manera que más le guste con la ayuda de un cortante circular (en caso de no tener cortante utilice un cuchillo). Colóquelos en una placa enmantequillada. Hornee a 180°C de 20 a 25 minutos. Retire y coloque los scons sobre una rejilla para que se enfríen rápidamente, evitando así que se humedezca la base.

(Para 4)

chapatis de harina integral con criolla

G G G

Para la masa

INGREDIENTES

3 tazas de harina integral
1 1/2 taza de mantequilla clarificada
1/2 taza de agua tibia
1 cda de sal

PROCEDIMIENTO

Coloque la harina con la sal en un bol. Mezcle la mantequilla con el agua e incorpore a los ingredientes secos poco a poco, utilizando un tenedor, hasta obtener una masa grumosa. Continúe amasando con las manos hasta que esté lisa y uniforme. Deje descansar tapada con un lienzo. Separe la masa en pequeños bollos de 4 cm de diámetro y estire en forma circular. Corte en pequeños triángulos y dore, preferentemente en una sartén de hierro. (Otra opción es cocinar la masa con el tamaño original de 15 cm de diámetro.)

Para la criolla

INGREDIENTES

2 tomates
1 cebolla de cambray
1 cebolla
1 diente ajo
1 elote
4 cdas de aceite de oliva
2 cdas de vinagre blanco
- Sal, c/n
- Pimienta, c/n

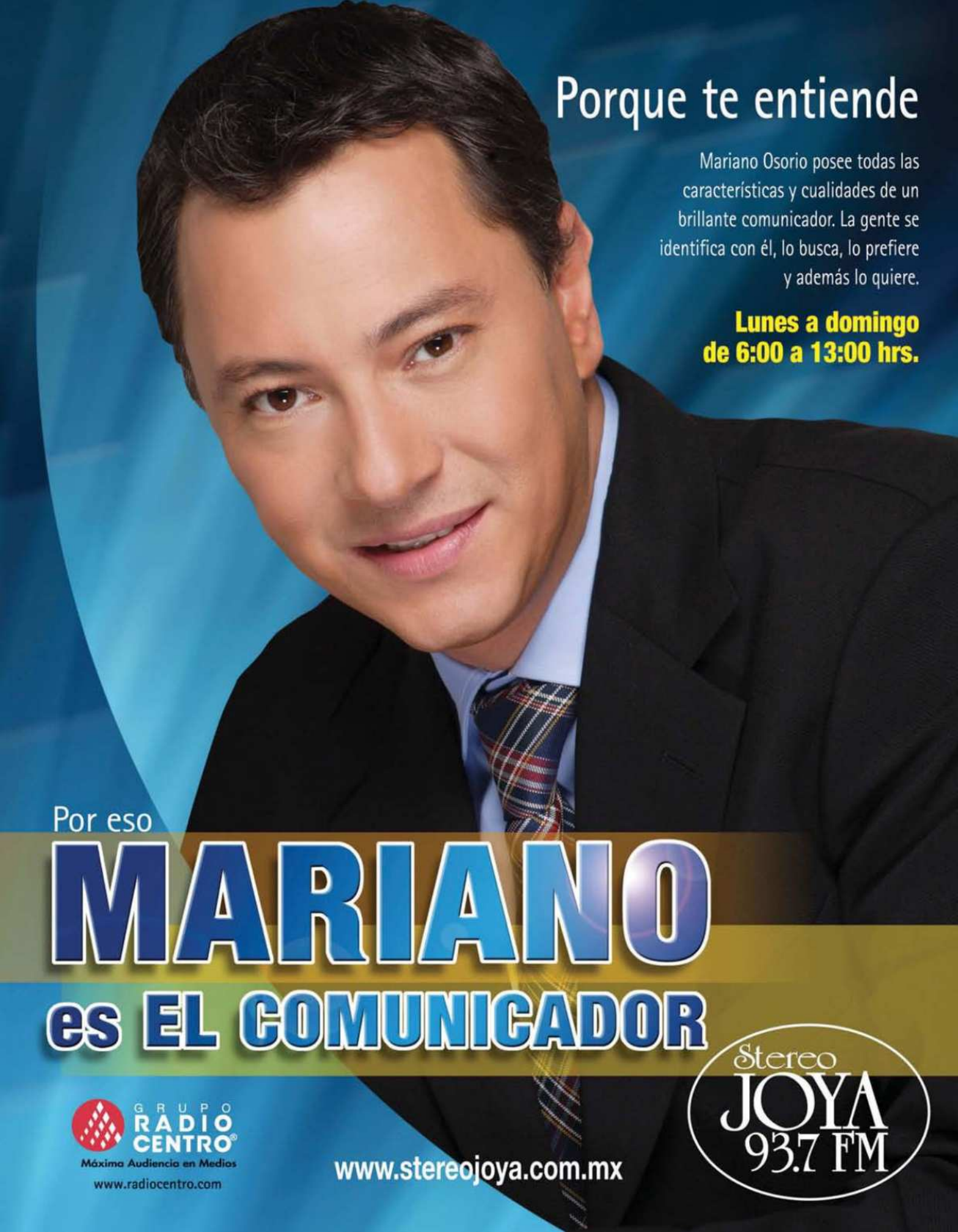
PROCEDIMIENTO

Desgrane el elote y saltéelo con aceite de oliva. Corte la cebollita con rabo y todo en juliana bien finita, los tomates sin semillas en cubos y pique bien la cebolla y el ajo. Mezcle los vegetales y condimente con aceite, vinagre, sal y pimienta. Refrigere, bien tapado.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los chapatis en una fuente con la criolla de acompañamiento.

(Para 4)


Porque te entiende
Mariano Osorio posee todas las características y cualidades de un brillante comunicador. La gente se identifica con él, lo busca, lo prefiere y además lo quiere.
Lunes a domingo
de 6:00 a 13:00 hrs.
Por eso
MARIANO
es EL COMUNICADOR
GRUPO RADIO CENTRO
Máxima Audiencia en Medios
www.radiocentro.com
www.stereojoya.com.mx
Stereo JOYA 93.7 FM

chapatis de harina integral con criolla

revista elgourmet.com

el sabor de la vida, el placer de vivirla

Suscripción anual **$600** **-30%**

sólo $420*

por **12** ediciones

Suscríbase hoy mismo

Llame al **3872.2000** Ext.**213** Lada sin costo **01800.087.6797**
Atención: **Citlalli Morales** citalli.morales@lyrsa.com.mx

*Más gastos de envío ($100 MN anual) únicamente al interior de la República. Promoción válida al 31 de Julio de 2008

hot cakes de amaranto

Para la masa

INGREDIENTES

1 l de leche
2 huevos
300 g de harina
150 g de amaranto

PROCEDIMIENTO

Coloque la leche, los huevos y la harina en la licuadora y licue hasta que quede una masa para hot cakes homogénea y sin grumos. Coloque en un bol y agregue el amaranto. Cocine en una sartén con un poco de mantequilla de manera tradicional, al igual que con un hot cake clásico, y reserve.

Para el relleno

INGREDIENTES

1 quesillo
• Calabaza en dulce (tacha)*

* **INGREDIENTES**

500 g de calabaza de Castilla
2 cdas de cal
200 g de piloncillo
1/2 taza de azúcar
4 ramas de canela
Semillas de anís c/n
1 cdita de clavos de olor
6 litros de agua

PROCEDIMIENTO

Pele y corte la calabaza en trozos de 2 cm de lado. Sumérjalos en una solución de cal con 5 litros de agua y deje reposar 3 horas para así endurecer la capa exterior. Retírelos de la solución y lave bien. Cocínelos a fuego mínimo en una olla con el litro de agua restante, el azúcar, la canela, el clavo y el anís (envueltos en una manta de cielo) hasta que estén bien tiernos. Deje enfriar en su líquido y luego consúmalos o guárdelos en frascos esterilizados.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Arme los hot cakes con el quesillo y las calabazas en tacha, ya sea enrollándolos de a uno o intercalando los hot cakes con el quesillo y las calabazas **(Para 4)**

bocaditos de maíz grillados con dahl de porotos negros y maní

Para los bocaditos de maíz

INGREDIENTES

2 tazas de harina de maíz
4 tazas de leche
1 l de caldo de verduras
200 g de queso parmesano
1 puñado de cilantro
• Sal, c/n
• Pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Caliente la leche con el caldo y cuando esté a punto de ebullición rocíe con la harina de maíz en forma de lluvia. Revuelva constantemente con cuchara de madera hasta que vaya espesando. Cocine 5 minutos más y agregue el queso rallado en hebras. Condimente con sal y pimienta. Coloque en una charola aceitada y distribuya de manera uniforme hasta que tenga 2 cm de alto. Pique el cilantro y esparza sobre la masa. Deje enfriar bien con papel film en contacto. Una vez fría, corte en triángulos o de la forma que desee y dore en una sartén con aceite neutro. Coloque sobre una charola con papel absorbente y deje enfriar.

Para el dahl

INGREDIENTES

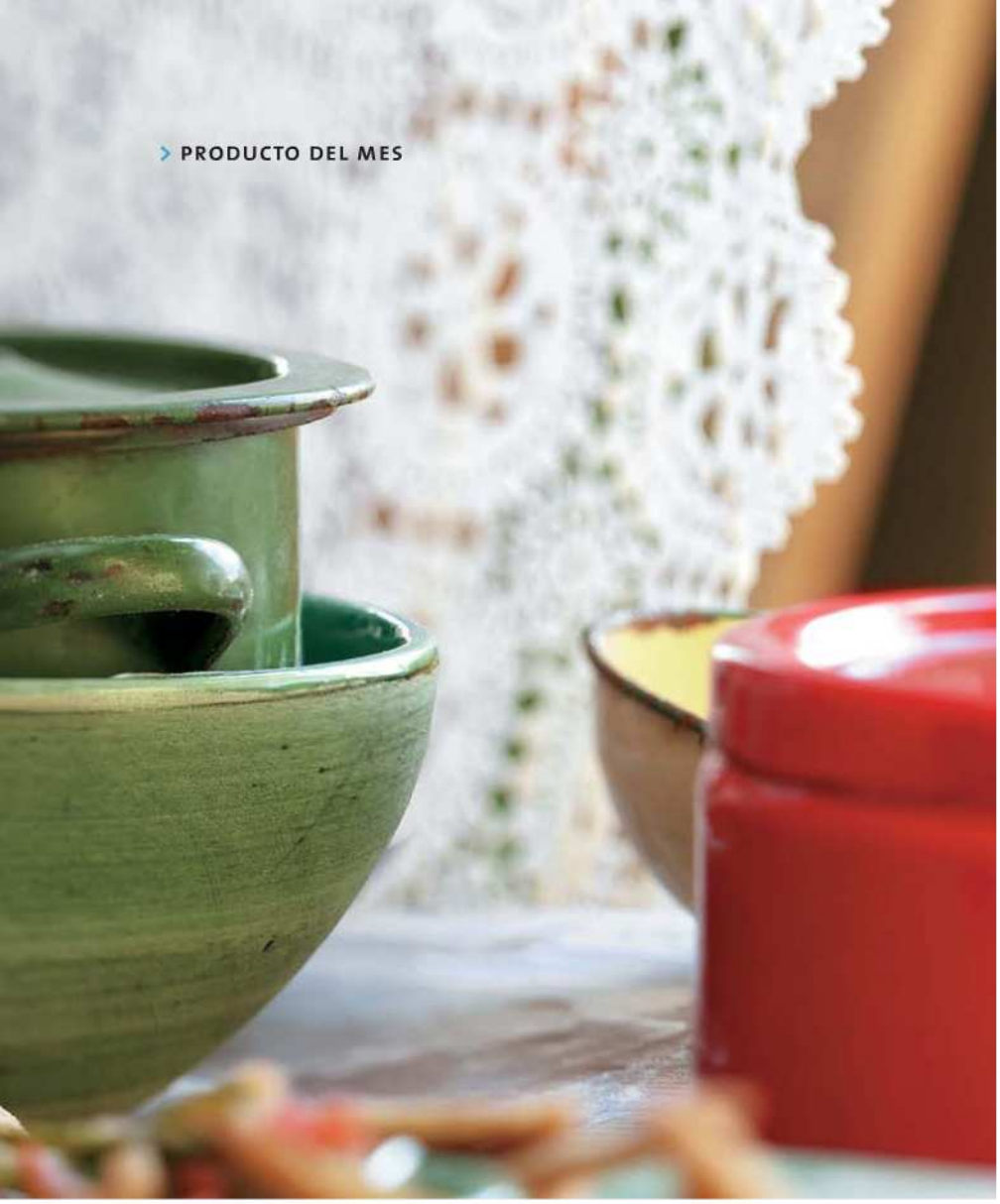
250 g de frijoles negros
1 cebolla
1 pimiento morrón
100 g de tocino
1 diente de ajo
150 g de cacahuates tostados y salados
• Aceite de oliva, c/n
• Sal, c/n
• Pimienta, c/n

PROCEDIMIENTO

Remoje los frijoles en agua fría durante una noche. Pique la cebolla, el pimiento y el tocino. En una olla, dore el tocino durante 3 minutos. Agregue el pimiento y la cebolla, y saltee 2 minutos más. Incorpore el diente de ajo y un poco de aceite de oliva. Salpimiente. Mezcle bien, agregue los frijoles y cubra con agua. Cocine hasta que los frijoles estén bien tiernos e incorpore más agua si es necesario. Luego, procese la mezcla hasta que quede una pasta bien lisa. Deje enfriar y agregue los cacahuates picados grueso.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva los bocaditos de maíz con el dahl de frijoles negros.
(Para 4)



cazuelitas de pollo con guacamole

G G G

Para la masa

INGREDIENTES

2 tazas de harina de trigo
1 taza de agua tibia
100 g de mantequilla o **4 cdas** de aceite neutro

PROCEDIMIENTO

Mezcle e integre los ingredientes en un bol. Amase bien hasta que quede una masa homogénea y lisa. Deje descansar al menos 30 minutos.

Para el relleno

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
2 elotes amarillos
1 cebolla cambray con tallo
1 tomate
- Sal, c/n
- Pimienta, c/n
- Caldo de verduras, c/n
- Aceite de oliva, c/n

PROCEDIMIENTO

Cocine las pechugas de pollo en caldo caliente durante 15 minutos. Deje enfriar en el líquido de cocción. Desmenuce y reserve. Desgrane los elotes y saltéelos en una sartén con aceite de oliva, sal y pimienta. Corte en juliana la parte verde de la cebollita cambray y el tomate sin semillas. Reserve.

Para el guacamole

INGREDIENTES

3 aguacates
1 tomate
- Jugo de **1** limón

1 chile rojo o verde
1/2 cebolla morada
1 puñado de cilantro

PROCEDIMIENTO

Corte en pequeños trozos la cebolla y el tomate sin las semillas. Reserve. Pique el chile sin semillas. Machaque la pulpa del aguacate y mezcle con la cebolla, el tomate, el jugo de limón, sal y pimienta. A último momento, agregue el cilantro picado. Tape con vita film en contacto y refrigere hasta servir.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Separe la masa en bollos de 5 cm de diámetro y estire en forma circular hasta que llegue a los 15 cm de diámetro aproximadamente. Cocine en una sartén sin materia grasa, preferentemente de hierro, 1 minuto de cada lado. Retire y mantenga tapados con un trapo húmedo para que conserven la humedad. Mezcle el pollo con el elote, el tomate, la cebolla de cambray, unas hojitas de cilantro y aceite de oliva. Coloque en el centro de la masa y doble a la mitad. Sirva acompañado del guacamole.
(Para 4)

Un dulce final

En este especial de pan, Cremería Americana propone un delicioso rollo napolitano para endulzarnos el paladar, y la vida.

rollo napolitano

INGREDIENTES

250 g de harina
300 g de Gloria
30 g de levadura fresca
40 g de azúcar
8 g de sal
7 huevos
300 g de jalea de zarzamora casera
190 g de queso crema

PREPARACIÓN

Primero, mezcle los ingredientes secos: la harina, la levadura, la sal y el azúcar; añada uno por uno los huevos y cuando se empiece a desprender la masa del cazo, agregue la Gloria. Mézclelos en la batidora con gancho para amasar o, si lo prefiere, a mano. Deje fermentar de 1 a 1 1/2 hora, a una temperatura de 22° C.

Presione la masa para que salga todo el gas producido por la fermentación y deje levar 1 hora más.

Enharine la mesa de trabajo, extienda la masa tratando de que quede en forma rectangular con 1/2 centímetro de espesor. Corte dos rectángulos pequeños y, en la parte media de cada uno, coloque el queso crema y la jalea de zarzamora.

Barnice las orillas con huevo y doble en forma de cartera. Deje reposar por 30 minutos, hasta que doble su tamaño. Barnice con huevo la parte superior y hornee por 20 minutos a 180° C.

PRESENTACIÓN

Preséntelo caliente.

* Tip: para maniobrar el queso crema es recomendable enharinarlo y hacer con él un churro.

(Para 10 rollitos)

el *oro líquido* de *Jerez*

Producto de la alquimia, ha dado la vuelta al mundo conquistando los paladares más exigentes y revolucionando la forma de beber destilados. El brandy jerez es, y será siempre, oro líquido para beberse a la menor provocación. Un viaje en el tiempo.

Por Jesús Diez

Estoy de vuelta en Jerez, tierra del *brandy*, el flamenco y los toros. Un maravilloso lugar colmado de gente abierta, sincera, amable y juerguera, al que no puedo evitar volver cada vez que puedo.

Al bajar del avión me golpea suavemente ese intenso y particular aroma en el ambiente que dan algunas flores de la temporada, y que caracteriza a Jerez en época invernal. Lo primero que viene a mi mente al percibir ese olor, es un gran antojo por disfrutar alguno de esos guisos andaluces maravillosos en uno de los restaurantes del centro, coronándolo al final con un buen *brandy* durante la plática de sobremesa.

Algunos años atrás...

Los antecedentes de Jerez comenzaron en la antigua costa siriolibanesa, en donde alrededor de año 5000 a. C. se estableció un grupo de cananeos, provenientes del Golfo Pérsico, en una gran franja de tierra con vista al mar, cubierta por una cordillera colmada de cedros, que a la larga inspirarían a estos hombres a hacerse a la mar con la fabricación de grandes navíos.

En el año 1200 a. C., los fenicios ya se habían hecho famosos gracias a los griegos, que escribían y relataban todas sus aventuras, llamándolos "Phoenix" o "los de púrpura", por su relación con este tinte, importante para el desarrollo de su economía. Ya para el año 700 a. C. habían alcanzado la costa de la península ibérica y habían fundado una ciudad llamada Xera, a la cual después nombrarían Ceret, para posteriormente convertirse en Scherisch; ciudad musulmana que alcanzaría gran protagonismo económico hasta su caída en manos cristianas, en 1264.

Hoy en día, esta ciudad es una de las de mayor renombre dentro del mundo de los vinos con denominación de origen: Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda.

Las condiciones climatológicas fungen un papel primordial para la elaboración de vinos en la región. Sin embargo, esta vez no hablaremos de ellos, sino de una de sus variantes, que por cierto ha dado la vuelta al mundo, degustándose sólo, con mezcladores o hasta en cócteles: el Brandy de Jerez.

El oro líquido

El éxito del Brandy de Jerez se debe, como en el caso de todo gran producto, a su materia prima de alta calidad, que en el caso del *brandy* se refiere a las uvas. Éstas generarán una buena cantidad de azúcar que después se transformará en alcohol, el cual será separado del agua

Para que un *brandy* sea aromático, el alcohol debe provenir de un destilado en alquitaras o alambiques.

No tiene que ir hasta Jerez para comprar un buen *brandy*.
Le Panto $ 499
Cardenal de Mendoza $ 449
Duque de Alba $ 439
Carlos I $ 435
*Precios aproximados de La Europea

mediante una destilación. Este proceso fue aportado por los árabes durante los siglos de dominación en España, y se sirve de la utilización de un instrumento llamado alquitara o alambique; con el que también se obtenía alcohol para perfumería.

Dicha destilación brinda productos de concentraciones de 60 a 70% de alcohol en volumen, con altas características aromáticas; por ello el Brandy de Jerez tiene estas particularidades fragantes. Algunos precursores de estos aromas provienen de las mismas uvas palomino y airén, que son las principales para la producción de alcohol vínico para destilado.

La característica primordial de los vinos de Jerez es su elaboración que está basada en el reposo y mezcla de los destilados en añejamiento y terminado variados, con una combinación de alcoholes de diferentes formas de destilación que le aportan sus peculiaridades. Para entender un poco más esta mezcla, revisaremos algo acerca de las destilaciones. Es importante aclarar que para que un *brandy* sea aromático, el alcohol debe provenir de un destilado en alquitaras o alambiques.

Los alcoholes de la primera destilación, que en muchos casos llegan hasta niveles de 60 o 70 % en volumen, se llaman "holandas" y tienen la característica de ser muy aromáticos. Cuando existe una cantidad de alcohol mayor a 80% se le da el nombre de "aguardiente", que ha perdido muchas sustancias aromáticas en el proceso. Por último, aquellos alcoholes de más de 86% son llamados "destilados" y carecen prácticamente de aroma.

El nombre de "holanda" viene por una vieja historia, la cual relata que los holandeses compraban mucho destilado de uva a España. La narración comienza en el siglo XVI, cuando el comercio entre España y Holanda era abundante en destilados de uva al que le llamaban *brandewinj*; esta palabra significaba "alcohol tostado", ya que en el proceso de destilación la materia prima llegaba a tener un ligero quemado que transfería esos aromas al destilado. Con el tiempo, lo ingleses tropicalizaron la palabra en *brandy*.

Cierta vez, un mercader holandés con mucho poder económico solicitó una gran remesa del destilado para que fuera embarcada para su país, pero por problemas financieros no pudo hacer la compra y las aproximadamente 500 barricas quedaron abandonadas en una bodega de Jerez. Después de muchos años de olvido, algún bodeguero entró en ella con la intención de darle uso. Se llevó una sorpresa mayúscula cuando probó el destilado y se dio cuenta de que con el tiempo y la aportación de los compuestos aromáticos de la madera se había generado una bebida más sutil y rica en fragancias. Así como se inició la tarea de desarrollar diferentes métodos de envejecimiento, que a la postre, sería el famoso método de crianza de Jerez.

En las copas se aprecia la evolución de los diferentes tipos de brandy. Arquitectura típica de Jerez.

Cuestión de edad

La mecánica de mezcla de los destilados es particular de la zona de Jerez; con ella, pretenden obtener un espíritu homogéneo y de alta calidad. Este proceso consiste en mezclar de una manera sabia los alcoholes de diferentes añadas para obtener un producto final con características de envejecimiento, con notas que puedan definir su pasado.

Básicamente, este proceso está basado en fases llamadas criaderas, que irán disminuyendo con el tiempo: 6ª criadera, 5ª criadera, 4ª criadera, etcétera; hasta alcanzar la última fase denominada solera (conocida así porque está en el suelo). Cuando el destilado llega a esta fase, ya puede ser embotellado y vendido. Esta mecánica se realiza por medio de un proceso llamado "saca y rocío", el cual pretende mezclar productos de una barrica a otra y es allí cuando el proceso se vuelve interesante.

En la primera fase de este procedimiento, las barricas (llamadas también botas con capacidad de 500 litros) se clasifican de acuerdo con los estándares de calidad del producto o del estilo. La solera, o las barricas que están en el suelo, son el producto que está listo para embotellarse después de haber pasado entre treinta y hasta noventa años en proceso (depende de la bodega y del estilo del brandy); y por supuesto, también está listo para beberse. La cantidad de producto que se sacará equivale, aproximadamente, a una tercera parte y no siempre es esta cantidad de *brandy* la que se embotella; es por eso que primero deben hacerse ciertos cálculos basados en tiempos de añejamiento, cantidad de barricas en bodega y botellas que se quieran llenar.

Una vez que se saca una parte del *brandy* que reposa en la barrica del suelo, tendrá que rellenarse con el contenido de la barrica que siga en orden del proceso, y esta es la 1ª criadera que contiene una mezcla de *brandy* con envejecimiento entre 25 y 50 años. Al quedar un espacio vacío en la primera criadera, se llenará con la segunda, y así sucesivamente, hasta llegar a la 6ª criadera, que tendrá adición de destilado fresco o nuevo.

Podemos imaginar que de barrica en barrica, se va mezclando *brandy* de diferentes añadas, para obtener el característico sabor y aromas. Dentro de la bodega, al arte de sacar *brandy* de las barricas se le nombra técnicamente "saca" y al arte de rellenar las que tienen espacio, se le llama "rocío".

El proceso de elaboración del Brandy de Jerez a diferencia de otros estilos de Brandy lleva consigo tradición, tiempo, arte y pasión, proporcionados en gran medida por las bondades del suelo, que parece ser un legado de esa tierra, al igual que el baile flamenco y el cante hondo, que poseen la misma pasión. ●

vinos de julio

Aprovechando la Feria Vinícola Vinoble 2008, realizada en Jerez, España, he hecho una selección de vinos generosos, dulces y licorosos para que puedan conocerlos y disfrutarlos en todo su esplendor.

Por Jesús Diez

Nostalgia

La gran gama de vinos dulces de postre siempre nos dan referencia a los blancos, pero hace algún tiempo que también se están elaborando vinos tintos de postre, y uno de sus mejores representantes es Nostalgia, enviado desde Australia. La acumulación de uvas como Syrah, Grenache, Muscat de Alejandría y Pedro Ximénez lo hacen completo y con gran carga aromática a frutos secos, tropicales y de bosque. Perfecto con postres, como tarta de zarzamoras y frutos secos.

País: Australia
Región: Mclaren Vale
Precio: $ 668

Oporto Taylor 10 Años

Mientras más tiempo en botella tienen los Oportos, son más interesantes y, por supuesto, más caros. Resultan ideales para acompañar a los postres más ricos. Este Oporto Taylor tiene una mezcla de uvas y ha pasado cierto tempo en bota o barrica. Posee notas a higos, ciruelas y dátiles, ideal para comerse con un postre de frutos secos o de chocolate.

País: Portugal
Región: Douro-Oporto
Precio: $ 590

Château Haut Mayne

Las uvas comunes para vinificar en cosecha tardía se hacen presentes, como la Semillón y la Sauvignon Blanc. La región de Sauternes es una de las más conocidas en el mercado por sus elaboraciones de cosecha tardía atacadas por un hongo llamado *Botrytis cinerea*, que deseca las uvas sin dañarlas. Por ello, se mantiene la gran calidad de esos vinos. Ideales con *foiegras* antes de empezar la comida y abrir el apetito.

País: Francia
Región: Sauternes
Precio: $ 589

Col D'Orcia
Moscadello di Montalcino Pascena

La bodega Col D´Orcia, fincada a inicios del siglo XVIII, elabora este blanco en el que la Muscat, cosechada tardíamente, despliega a la vista tonos amarillo paja con reflejos dorados, gracias a su paso por barrica. Con aromas a frutos compotados y miel, este vino suave, dulce, redondo y concentrado es ideal para servirse como aperitivo, o bien con pescados ligeros con salsa dulce. Resulta ideal con postres y algunos quesos.

País: Italia
Región: Toscana
Precio: $ 456

Lustau Oloroso Pata De Gallina

Para continuar con los vinos de España, recomiendo uno que, por su elaboración basada en el sistema de criaderas y soleras, es especial e inigualable en el mundo. Me refiero al Oloroso, que con sus dos versiones, seco y dulce, satisface el paladar de los más exigentes. Estos vinos pasan un promedio de 8 años en el proceso jerezano de barricas para después salir al mercado. Los secos son ideales de aperitivo con Jabugo, jamón de cerdo ibérico o cecina de chivo ahumada. Los dulces resultan excelentes para acompañar postres de alto contenido azucarado, ya que la buena acidez del vino evita que nos empalaguemos.

País: España
Región: Jerez
Precio: $ 416

Passito de L.A. Cetto

Uno de los stands más visitados en Vinoble este año fue el de los vinos de L.A. Cetto con el famoso Passito, que tuvo muy buena aceptación por parte de los visitantes. Este desarrollo creado durante varios años por la bodega, ha salido al mercado con una producción baja y por lo tanto exclusiva para los amantes de los vinos de postre. Perfecto con higos y dátiles, y una buena tabla de quesos.

País: México
Región: Ensenada
Precio: $ 408

UN VINO MUNDIAL
CON ESENCIA FAMILIAR

80 AÑOS

VINOS CON NOMBRE Y APELLIDO

1928

MÁS QUE UN DESTINO,
ES EL VIAJE REALIZADO
EL QUE LE DA SABIDURÍA
AL CAMINO. 80 AÑOS
DE VINOS L. A. CETTO...
ES SÓLO EL COMIENZO.

L. A. CETTO.

El buen vino se disfruta con moderación

083300201A0446

Tardo *(lanzamiento)*

Un nuevo estilo en vino es el que lanza ahora Santo Tomás, la bodega más antigua de Baja California. Este cosecha tardía 100 por ciento Merlot, con un alto tenor de alcohol, ha sido añejado en barrica nueva de roble francés durante 18 meses, que imprime al vino aromas ahumados y tostados, integrados de forma armónica con los frutos rojos, y las especias, propias de la Merlot. Un lanzamiento que brinda un cosecha tardía muy diferente, el cual llena el paladar con un gusto delicadamente dulce, y un largo final discretamente amargo. Ideal con chocolate amargo y *foie gras* o patés intensos.

País: México
Región: Valle de Santo Tomás, Baja California
Precio: $ 375

Manzanilla Papirusa Lustau

Es uno de los vinos más exquisitos de aperitivo, elaborado con un sistema llamado "de velo en flor", que consiste en hacer que una levadura viva sobre el vino dentro de una barrica, evitando que éste se oxide y pierda su color y aroma característico a almendras y avellanas, así como a mantequilla ligeramente rancia. Perfecto de aperitivo con jamón serrano y queso de oveja.

País: España
Región: Jerez
Precio: $ 246

Oporto Taylor Blanco

Éste es uno de los pocos oportos secos que existen y resulta ideal como aperitivo en un vaso jaibolero, con un poco de agua quina, una rodaja de naranja y hielos: un bien conocido Portonic. Sus notas ligeras de flores, frutos secos, vainilla y mantequillas lo hacen ideal como aperitivo o solo.

País: Portugal
Región: Douro-Oporto
Precio: $ 230

Chateau Vari

Este extraordinario exponente de la apelación Monbazillac, en el que las uvas Semillón, Sauvignon Blanc y Muscadelle reflejan sus mejores cualidades gracias a la llamada podredumbre noble (uvas atacadas por el hongo *Botrytis cinerea*). Presenta tonos amarillos con destellos dorados a la vista, que armonizan a la perfección con los aromas a cítricos y flores blancas que despide. Su paso de 9 meses en barrica lo redondea, haciéndolo ideal para acompañar *foie gras*, postres de chocolate y tartas de frutas.

País: Francia
Región: Monbazillac
Precio: $ 192

Alamo®

Rente un Auto

"En cualquiera de nuestras Oficinas en la República Mexicana"

El Sabor de Rentar un Auto...

RESERVACIONES NACIONALES E INTERNACIONALES:

MÉXICO, USA, CANADA, EUROPA, LATINOAMÉRICA Y ASIA

RESERVE:

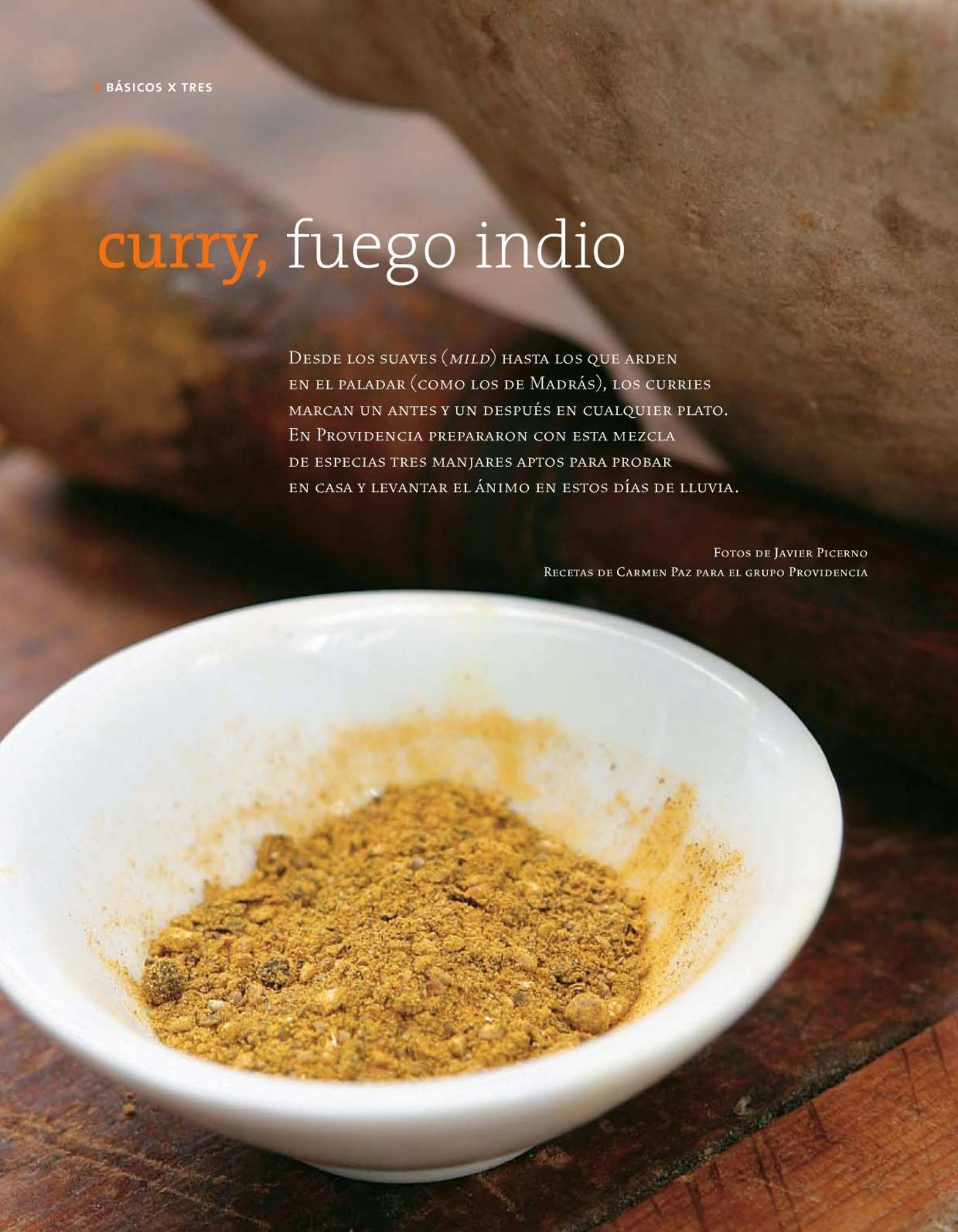
1101-1100 y 01(800) 849-8001

www.alamo-mexico.com.mx

curry, fuego indio

Desde los suaves (*mild*) hasta los que arden en el paladar (como los de Madrás), los curries marcan un antes y un después en cualquier plato. En Providencia prepararon con esta mezcla de especias tres manjares aptos para probar en casa y levantar el ánimo en estos días de lluvia.

Fotos de Javier Picerno
Recetas de Carmen Paz para el grupo Providencia



para hacer su propio curry

INGREDIENTES

6 cdas de pimienta negra
5 cdas de semillas de comino
2 cdas de canela molida
6 cdas de semillas de cilantro
2 cdas de clavo de olor
2 cdas de cardamomo

PROCEDIMIENTO

Muela los ingredientes en un mortero. Tenga cuidado de no moler muy finamente. Guarde en un envase cerrado herméticamente. Para un curry picante, agregue chiles secos al resto de las especias.

huevos al curry (hot)

INGREDIENTES

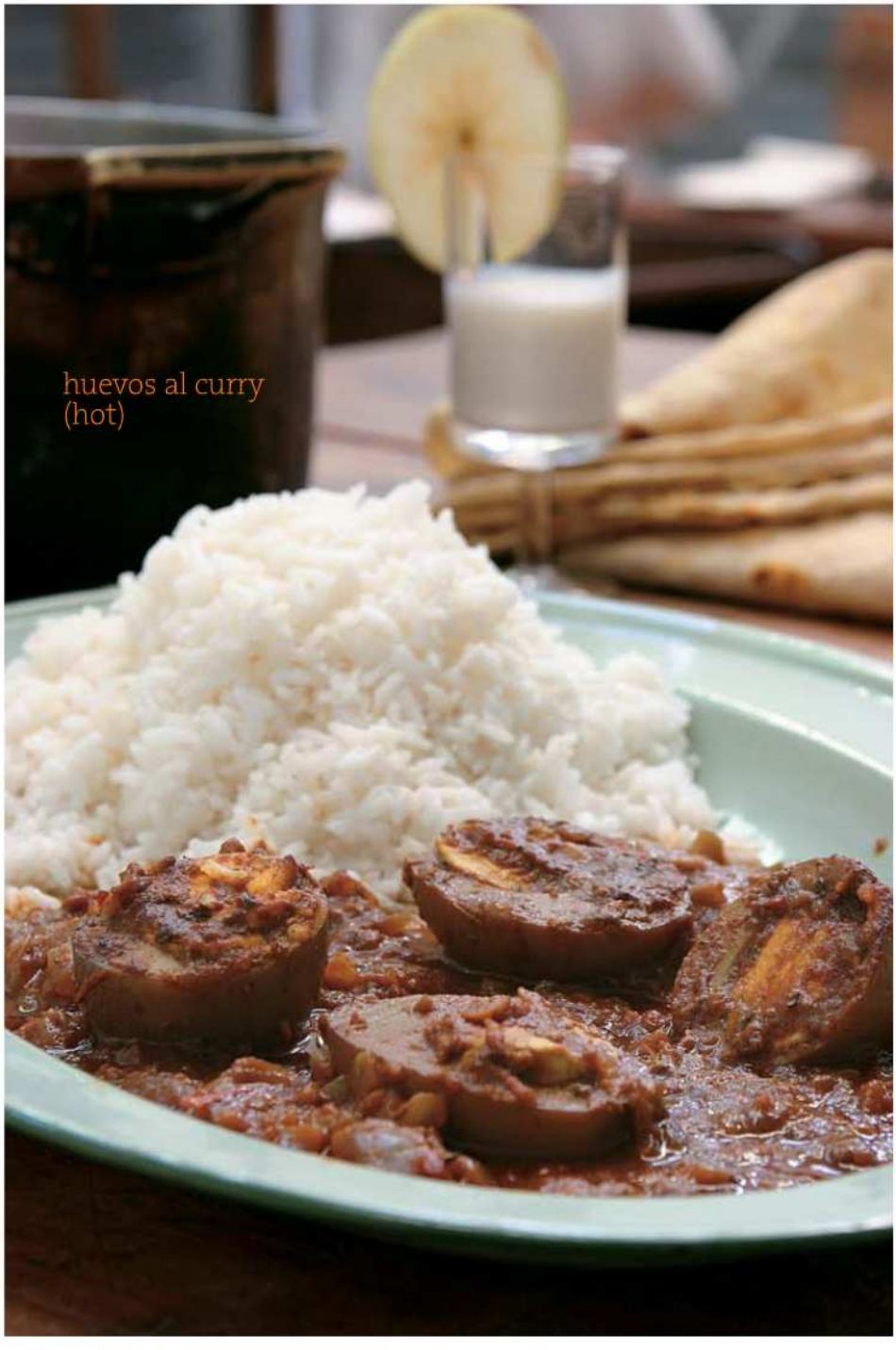
3 cebollas
2 dientes de ajo
300 g de tomates
150 g de ghee o mantequilla clarificada
1 cdta de jengibre
1 cdta de paprika picante
3 tomates
1 cda de salsa de soya
7 huevos duros
1/2 cda de curry
200 cc de agua
1 ó **2** chiles secos
• Tomillo, c/n

PROCEDIMIENTO

Pique las cebollas y los tomates, ralle el jengibre, corte los huevos al medio y muela los chiles. En una cacerola con aceite a fuego bajo, cocine las cebollas con el ajo y el jengibre hasta que estén cocidas pero no doradas. Revuelva y agregue la paprika, el tomillo, el curry, los chiles y los tomates. Sale y revuelva. Lleve a hervor, agregue la salsa de soya y cocine a fuego muy lento. Cuando la preparación esté bien concentrada, agregue los huevos. Cuando la salsa comience a teñir los huevos, retire.

PRESENTACIÓN

Sirva los huevos en una fuente. Acompañe con arroz blanco.
(Para 7)



dhal (lentejas)

BRASILEIRÍSSIMO

Lunch and Lounge

Para ti, la luna, las estrellas y el mejor sabor del Brasil en Condesa.

Ven a disfrutar lo mejor de las delicias Brasileríssimas ahora en la Condesa y conoce nuestro nuevo concepto Lounge con Espetinhos* únicos, creados especialmente para disfrutar una noche con amigos y cocteles. Contamos con área de fumadores y todos los platillos y bebidas ya tradicionales de nuestra cadena como el Rodizio y Caipirinhas entre muchas otras delicias.

Insurgentes Sur No. 1674	Tel.: 5662 7470
Arquímedes No.31	Tel.: 5280 2131
Michoacán No.3	Tel.: 5264 4793

*disponible sólo en Condesa a partir de las 19:00 hrs.

¿El **origen** del nombre? En tamil, idioma del **Sur** de la **India**, ***kari*** significa **sopa** o **salsa** cocida. Cuando los **ingleses** colonizaron la región **adaptaron** esta palabra a su propia fonética. El **kari** devino **"curry"**, y las **mezclas** de **especias** que inventaron se conocen en todo el mundo como **curries** en **polvo**.

chapati

INGREDIENTES

200 g de harina
1 pizca de sal
• Agua, c/n

PROCEDIMIENTO

Amase la harina con el agua y la sal. Estire la masa finamente y forme círculos. Cocine sobre una plancha bien caliente apretando la masa con los dedos a medida que se va cocinando. Dé vuelta los círculos cuando estén apenas dorados.
(Para 4)

dhal (lentejas)

INGREDIENTES

500 g de lentejas
6 cebollas medianas
3 chiles verdes
1 manojo de cilantro
50 g de mantequilla
1 cdta de salvia
1 cdta de semillas de cilantro
1 cdta de semillas de mostaza
1 cdta de tomillo
1 hoja de laurel
1 cda de curry
• Sal, a gusto
• Pimienta, al gusto
• Comino, al gusto
• Agua, c/n

PROCEDIMIENTO

Pique dos cebollas y corte en juliana otras dos. Corte los chiles en pequeños trozos y pique el cilantro. Remoje las lentejas en agua fría durante 1 hora y cuele. En una sartén con mantequilla, saltee las cebollas y los chiles. Agregue el laurel, el tomillo y la pimienta. Incorpore el agua hasta cubrir las verduras. Cuando comience a hervir, baje el fuego y cocine lentamente, agregando más agua si es necesario. Una vez cocidas las verduras, agregue las semillas de mostaza y cilantro, la salvia, el comino y el curry. Sale y revuelva bien. Continúe la cocción hasta obtener la consistencia de una sopa espesa. Dore las 2 cebollas restantes en ghee (mantequilla clarificada). Retírelas del fuego y agregue el cilantro picado.
Se puede acompañar con yogur con pimienta y gotas de limón, salsa picante, coco rallado y tostado o chutney.
(Para 4)

Recorre Huatulco Y Sus Bahías

LIBERTY

$327.00* diarios

*Más $138.90 de impuestos y coberturas opcionales y adicionales.

No olvide mencionar su clave de promoción NPA T074

Hertz®

AVASA

Lo hace posible.

Reserve al 01800 709 5000

*Promoción sujeto a disponibilidad. Válido en tiempo y en kilometraje. Tarifas no válidas en temporada de embargo. Precio sujeto a cambios sin previo aviso.

Sabores del mundo

L'échalote

Restaurant - Bar - Galeria

Disfrute de los sabores de la gastronomía del mundo

Calle Zapoteco s/n, Chahué
Huatulco - Oaxaca
Tel./fax 52 (958) 587 24 80
www.edencosta.com

Abierto de 2:00 a 11:00 p.m.
Cerramos los lunes,
excepto vacaciones.

HOTEL POSADA EDEN COSTA

TV por Cable
Ventilador
Aire Acondicionado
Cocineta y Sala en Suites

Nuestro compromiso es brindarle un servicio eficiente y personalizado atendido por sus propios dueños

a media cuadra de la playa Chahué.

Calle Zapoteco s/n, Chahué, Huatulco - Oaxaca
Tel./fax 52 (958) 587 24 80 www.edencosta.com

Hay **dos mezclas** de **especias** (dos *karis*, curries) **tradicionales** de la **India**: el **garam masala** (característico del Norte), que combina **comino**, **semillas de cilantro**, **canela**, **cardamomo**, **clavo de olor** y **laurel**; y el **sambaar**, típico del **Sur**, que incluye **comino**, semillas de **mostaza negra**, **fenogreco**, **chilemolido** y **lentejas rojas tostadas**.

sopa fría de calabaza

INGREDIENTES

1 calabaza mediana
1 l de caldo de verduras claro
2 cdas de miel
3 cdas de crema
1 cda de curry

PROCEDIMIENTO

Prepare un caldo de verduras claro, hirviendo las verduras sin hojas y sin borbotear. Reserve. Corte la calabaza en trozos, súdela en la olla con un poco de aceite. Agregue el caldo hasta que cubra generosamente la calabaza. Salpimiente y cocine la calabaza hasta que esté tierna. Agregue el curry y la miel. Prense la calabaza utilizando una prensa de puré. Agregue la crema y deje que la sopa enfríe en la refrigerador durante dos horas.

PRESENTACIÓN

Vierta una porción de sopa en una copa de trago. Decore con una rodaja de fruta y acompañe con las semillas de la calabaza tostadas.
(Para 6)

01-17 DE AGOSTO
ENSENADA, B.C. MEXICO

Vino + Langosta

FIESTA DEL CHARDONNAY

Sábado 02 de Agosto

Evento dedicado a la Langosta Estilo Puerto Nuevo y a los Vinos Blancos

A partir de la 1:00PM

Rancho San Gabriel, Km. 95
Carretera Ensenada-Tecate.

INCLUYE: Copa de Bienvenida, Comida, Degustación de Vinos y Show

2008

www.santo-tomas.com

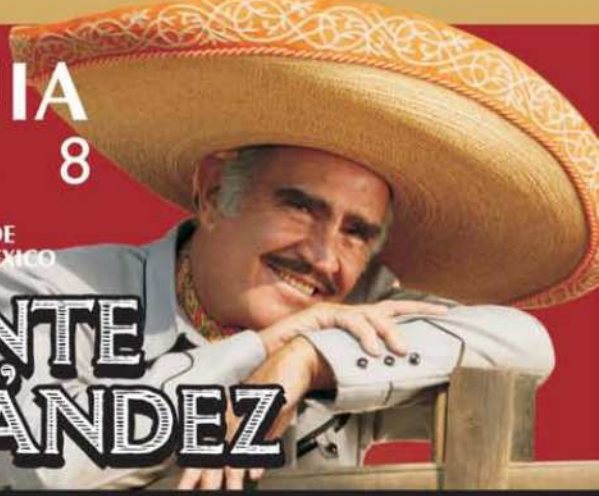
TAUROVINOMAQUIA 2008

Sábado 09 de Agosto

Valle de Santo Tomas
Rancho Los Dolores, Km. 50,
Carretera Transpeninsular
Ensenada-La Paz.

Pregunte por los Boletos VIP

FESTEJAMOS EN GRANDE CON EL GRANDE DE MEXICO



VICENTE FERNÁNDEZ

VINO, COMIDA, MÚSICA Y TOROS

GRAN CORRIDA DE TOROS

El mejor Rejoneador de México
GASTÓN SANTOS

LOS FORCADOS MAZATLECOS

Toros de 4 SANTO TOMAS

Triunfador de la Plaza México
LEOPOLDO CASASOLA

120 Años
BAJA CALIFORNIA HOY

SANTO TOMAS MR
Desde 1888

Para Boletos o Informes:
Bodegas de Santo Tomas
Av. Miramar Num.666 Tel. 646 178 3333 Ext 11
Barbara Rubio barbararubio@grupopando.com
Fily Ramirez pilarcevilla@grupopando.com

Asociación de Vitivinicultores de Baja California
Ensenada B.C. Tel (646) 178 30 38

Ecobajatours
Lic. Dora Villarino, Tijuana B.C.
Tel. (664) 104 7440

En lo pasado está la historia del futuro.

Barceló Karmina Palace
Pacífico paraíso

En el puerto de Manzanillo, entre la Sierra Madre y el océano Pacífico, hay un lugar que no sólo es lujo, comodidad y diversión. Es una verdadera declaración de amor.

Por Angélica Hernández

Bajo el escenario de la búsqueda del placer, nace Barceló Karmina Palace Manzanillo, un lujoso hotel con jardines tropicales, palmeras, árboles y espaciosas piscinas con cascadas que crean un paraíso de relax y romance.

"Cuenta la historia que Robert Wooley, conocido por haber creado los Embassy Suites Hotels, descubrió esta costa a principios de los años noventa y se enamoró de inmediato del entorno, y de una mujer de Colima, con la que se casó. Como regalo de bodas, encargó que se construyera en ese mismo sitio un palacio dedicado a ella que llevaría su nombre", comenta Verónica Robles, gerenta de Ventas de Barceló Karmina Palace Manzanillo.

Su arquitectura nos remite a antiguos templos mayas. Lujosas suites, tres restaurantes especializados, centro nocturno al aire libre, gimnasio, SPA, cabinas de masaje, club de niños, playa privada, 44.000 pies cuadrados de jardines y amplios salones son sólo algunos de los beneficios que tiene Barceló.

La cocina de este lugar está a cargo del chef Juan Arévalo, que da vida a los platillos de cada uno de los restaurantes del hotel: Bugambilias ofrece desayuno, comida y cena de cocina internacional; Grill, un pequeño lugar junto a una de las piscinas, brinda

La arquitectura del Barceló Karmina Palace remite a los antiguos templos mayas.

ARRIBA: VISTA AL MAR. DERECHA: LOBBY. ABAJO: LA IMPONENTE FACHADA DE SUS 324 HABITACIONES.

Avda. Vista Hermosa 13, Fracc. Península de Santiago.
Manzanillo, México.
www.barcelokarminapalace.com.

snacks y un menú a la carta a base de pescados y carnes, ensaladas y postres; Carioca es el mejor restaurante de Barceló, tanto por su cocina internacional como por su excelente vista; y Habaneros, un lugar de comida mexicana que representa a cada estado con sus recetas típicas.

El hotel tiene un total de 324 habitaciones: 298 de ellas son suites júnior. Hay un *hall* de entrada con recepción, servicio de caja fuerte, guardarropa, ascensor y cambio de divisas. En el edificio, climatizado, también existe una cafetería, peluquería, cuatro bares, discoteca, teatro, sala de juegos, televisión y conferencias, conexión a Internet y zona de acceso inalámbrico. Además, en este lugar se tiene en cuenta a los más pequeños porque hay un parque y un club infantiles. Para completar las prestaciones, tiene a su disposición los servicios de lavandería y un garaje.

Y si esto no es suficiente, el entretenimiento que brinda este lugar terminará por seducirle, ya sea con los recorridos turísticos dentro y fuera del hotel, o con el servicio del SPA, actividades en la playa y la piscina, y el tan esperado show en los dos teatros al aire libre.

desafío Gourmet

en busca del nuevo chef

un reality show

un jurado exigente

las pruebas más rigurosas

12 participantes

un coach con onda

y la nueva estrella de...

Lunes y viernes 21:00 HS

elgourmet.com

Para consultas sobre como pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@pramer.tv Blvd. M. Avila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II. Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2306.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00.00	Sumo placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
00.30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	México culinario	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
01.00	Los fuegos de Francis M.	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
01.30	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Nva. Cocina colombiana	Desafío gourmet	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
02.00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Destilados y tabaco	Italia y sus vinos	Los fuegos de Francis M.	Rescate Gourmet
02.30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Método Gross	Destilados y tabaco
03.00	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Xocolatl	La cocina de Paulino Cruz
03.30	Sumo Placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Narda, como en casa	Ohno
04.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Rescate gourmet	Las claves de Rausch	Como gustes	Desafío gourmet
04.30	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber	Italia y sus vinos	Notas de cata
05.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Gourmand	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Cocina de Autor	Gourmand
05.30	Los fuegos de Francis M.	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
06.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Nva. Cocina colombiana	Desafío gourmet	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
06.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Destilados y tabaco	Italia y sus vinos	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
07.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
07.30	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Los fuegos de Francis M.	Rescate Gourmet
08.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Rescate gourmet	Las claves de Rausch	Método Gross	Desafío gourmet
08.30	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber	Xocolatl	El placer de los sentidos
09.00							
09.30							
10.00	Sumo Placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Narda, como en casa	Ohno
10.30	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Gourmand	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Como gustes	Desafío gourmet
11.00	Los fuegos de Francis M.	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Velero al Caribe	Boulangerie
11.30	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Nva. Cocina colombiana	Desafío gourmet	Italia y sus vinos	Notas de cata
12.00	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Destilados y tabaco	Italia y sus vinos	Cocina de Autor	Gourmand
12.30	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
13.00	Sumo Placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Gourmet Grecia con Sumito	Sumo placer	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
13.30	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
14.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Rescate gourmet	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
14.30	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber	Los fuegos de Francis M.	Rescate Gourmet
15.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Gourmand	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Método Gross	Destilados y tabaco
15.30	Los fuegos de Francis M.	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Xocolatl	El placer de los sentidos
16.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Nva. Cocina colombiana	Desafío gourmet	Narda, como en casa	Ohno
16.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Destilados y tabaco	Italia y sus vinos	Como gustes	Desafío gourmet
17.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Velero al Caribe	Boulangerie
17.30	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Italia y sus vinos	Notas de cata
18.00	ABC Gourmet	Gourmet India con Sumito	ABC Gourmet	Gourmet India con Sumito	ABC Gourmet	Cocina de Autor	Gourmand
18.30	Sumo Placer	La propuesta de Necci	Sumo placer	La propuesta de Necci	Sumo placer	Naturalmente Juliana	Frutos de La Huerta
19.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Rescate gourmet	Las claves de Rausch	Gourmet India con Sumito	Sumo Placer
19.30	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber
20.00	Velero al Caribe	Narda, como en casa	Gourmand	Narda, como en casa	Velero al Caribe	Nva. Cocina colombiana	Las claves de Rausch
20.30	Los fuegos de Francis M.	Ohno	Frutos de La Huerta	Ohno	Frutos de La Huerta	Los fuegos de Francis M.	Rescate Gourmet
21.00	Desafió gourmet	El placer de los sentidos	El placer de los sentidos	Nva. Cocina colombiana	Desafío gourmet	Método Gross	Destilados y tabaco
21.30	Notas de cata	Italia y sus vinos	Notas de cata	Destilados y tabaco	Italia y sus vinos	Xocolatl	El placer de los sentidos
22.00	Xocolatl	Como gustes	Rescate gourmet	Como gustes	Xocolatl	Narda, como en casa	Ohno
22.30	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Naturalmente Juliana	Método Gross	Como gustes	Desafío gourmet
23.00	Las claves de Rausch	Nva. Cocina colombiana	Cocina de Autor	Rescate gourmet	Las claves de Rausch	Velero al Caribe	Boulangerie
23.30	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	Boulangerie	ABC Bajas Calorías	El Club del Buen Beber	Italia y sus vinos	Notas de cata

Prime Time

IN AN ABSOLUT WORLD
TRUE TASTE COMES NATURALLY.
ABSOLUT
Country of Sweden
CITRON
Absolut Citron is made from natural citrus flavors and vodka distilled from grain grown in the rich fields of southern Sweden. The distilling and flavoring of vodka is an age-old Swedish tradition dating back more than 400 years. Vodka has been sold under the name Absolut since 1879.
40% ALC./VOL. (80 PROOF)
IMPORTED
LEMON FLAVORED VODKA
PRODUCED AND BOTTLED IN ÅHUS, SWEDEN
V&S VIN&SPRIT AB (PUBL)
ABSOLUT® CITRON, LEMON FLAVORED VODKA. PRODUCT OF SWEDEN. 40% ALC/VOL (80 PROOF). ABSOLUT, ABSOLUT BOTTLE DESIGN AND ALL OTHER ABSOLUT TRADEMARKS ARE OWNED BY V&S VIN & SPRIT AB. ©2008 V&S VIN & SPRIT AB. IMPORTED BY ABSOLUT SPIRITS CO., NEW YORK, NY. WWW.ABSOLUT.COM. ENJOY WITH ABSOLUT RESPONSIBILITY®.
CONOCER ES NO EXCEDERSE.
www.alcoholinformate.org.mx
REG. S.S.A. 083300201c1304

Ponle ese toque de...
Cremería Americana
más de 100 años
de calidad y sabor a
Gloria
Mantequilla
Gloria
Untable
ASESORÍA Y VENTAS
01-800-0-GLORIA
www.cremeria-americana.com.mx
servicioaclientes@cremeria-americana.com.mx
ESR
EMPRESA
SOCIALMENTE
RESPONSABLE